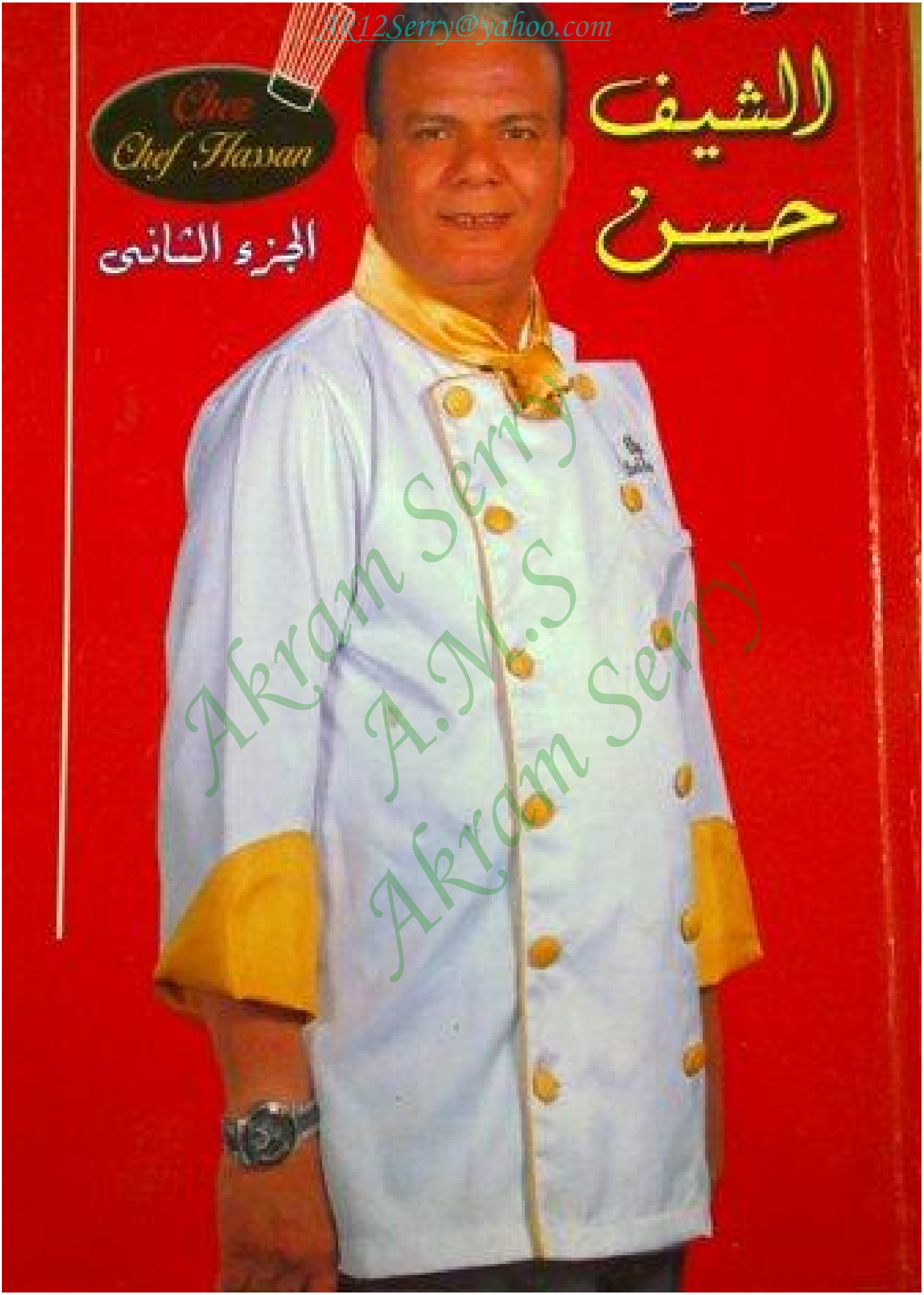
Ak12Serry@yahoo.com

الشيف حسن

Chef Hassan

الجزء الثانى



Akram Serry
A.M.S
Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شكر

أتقدم بالشكر لله عز وجل الذى وفقنى فى اصدار الجزء الأول من موسوعتى والتى لاقت الأعجاب والقبول لكل من يهتم بعالم فن صناعة الحلويات.

وحبى الشديد لمهنتى وكما وعدتكم بإصدار موسوعتى على عدة أجزاء حتى تكون فى متناول كل من يهتم بفن صناعة الحلويات.

لذلك أقدمت على إصدار الجزء الثانى من موسوعتى والتى روعى فيها الدقة وإنتقاء الموضوعات التى تتناسب مع كل الذين يهتمون بصناعة فن الحلويات وخاصة السيدات "ربات البيوت".

وأدعو الله عز وجل أن ينال الجزء الثانى من موسوعتى اعجابكم وأن أكون جدير بثقتكم التى قوبلت بها فى الجزء الأول والتى تدفعنى باستمرار لإخراج كل ما هو جديد فى عالم فن صناعة الحلويات.

والله الموفق

الشيف

حسن كمال

Akram Serry
A.M.S
Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

نبذة عن الشيف

الشيف حسن فى سطور:

• بدء حياتة الفندقية منذ عام ١٩٧٧م بالدراسة فى المعاهد الفندقية المتخصصة وأثناء هذه الدراسة التحق بدورة تدريبية فى فنادق الشركة المصرية للفنادق وبعد التخرج التحق بالعمل بشركة كونكورد الفرنسية للفنادق

• سافر الى فرنسا فى دورة تدريبية فى فندق باريس (فندق كونكورد لافييت)

• التحق بالعمل بشركة ميريديان العالمية للفنادق

• سافر الى الدول العربية للعمل بها كشيف حلوانى منها :

• المملكة العربية السعودية (فندق مطار الملك عبد العزيز الدولى)

• دولة قطر (فندق ويادى الواحة)

• التحق بالعمل فى شركة موفنبيك العالمية للفنادق

• التحق بالعمل فى شركة الشركة كونتيننتال العالمية للفنادق

• التحق بالعمل فى شركة كونراد العالمية للفنادق

• التحق بالعمل فى شركة اكور الفرنسية للفنادق

• التحق بالعمل فى شركة اى نوتر الفرنسية للحلاويات

• وخلال هذه العشرة قدم العديد من البرامج التليفزيونية

• تليفزيون قطر (برنامج أكلة هنية)

• قناة A R T (برنامج من كل بلد طبق)

• القناة الثانية المصرية (برنامج طبق اليوم)

• تليفزيون الاسكندرية (برنامج بالهناء والشفاء)

• فى قناة الجيد العامة (برنامج العنايب)

• قناة الاسرة والطفل (برنامج حلويات - برنامج حلو يا حلو - برنامج من كل بلد أكلة)

Akram Serry A.M.S Akram serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

داخل الكتاب

الموضـــــــوع	الصفحة
الفهرست (مستخدمة وفي جميع الدورات)	(٢)
اسبونج فانيليا (كيكة اسفنجية)	(٧)
اسبونج الشوكولاتة	(٨)
سوبيرول فانيليا	(٩)
البيتي فور	(١٠)
ايطالين مارنج	(١١)
جاناوش بسكويت	(١٢)
عجينة الديكور الجاهزة بالجاناوش	(١٣)
فجاجيش كيك	(١٤)
بيتا كيك	(١٥)
شيكولاتة فادج كيك	(١٦)
عجينة الصابليه	(١٧)
عجينة الفيتو (مفرودة)	(١٨)
عجينة البيتي شو	(١٩)
عجينة البيتا (سفنارن)	(٢٠)
بسكويت جانوبير (ري هتشال)	(٢١)
بسكويت الصجر كيك	(٢٢)
توانكيم بسكويت	(٢٣)
شيكولاتة بروانيز	(٢٤)
شيكولاتة فيوار	(٢٥)
عجينة سكر (عجينة شيبوو)	(٢٦)
عجينة شيكولاتة بلا سكر	(٢٧)
كريب فانيليا	(٢٨)
كريم اوبير (كريمة زبدة)	(٢٩)
كريم باسترى - كريم فانيليه - كريم فريش - كريم شوبست	(٣٠)
كريم كراميل	(٣١)
جلى والميل	(٣٢)
موس فانيليا - موس شيكولاتة - موس كراميل - موس اسبيرى	(٣٣)
شيكولاتة جاناش - سوبيه طقطيقه	(٣٤)
شيكولاتة ميشورة دارك - شيكولاتة ميشورة بيضاء	(٣٥)
فيل بياني نارت	(٣٦)
بلجوبيه نارت	(٣٧)
سوبيس باستوك نارت	(٣٨)
ليمون داي نارت	(٣٩)
بيتا فلان نارت	(٤٠)
جوز هند نارت	(٤١)
شكولاتة فلان نارت	(٤٢)
فراصيا نارت	(٤٣)
فيروت نارت	(٤٤)
مكس فاكس نارت	(٤٥)
كمثرى فوريش جاى نارت	(٤٦)
بار اى بوست نارت	(٤٧)
جيناجر بريد هاوس	(٤٨)
شيكولاتة هاوس	(٤٩)

الموضـــــــوع	الصفحة
بيتافونى كيك (كيك الكاريسماس الايطالى)	(٥٦)
بندق كيك	(٥٧)
كريسماس كيك الولد	(٥٨)
بلم كيك (فراصيه)	(٥٩)
كريسماس كيك البرتقال	(٦٠)
كريسماس الشوكولاتة	(٦١)
كروانت كيك (جوز)	(٦٢)
شيرى كيك (كريز)	(٦٣)
نارت فاكهان	(٦٤)
(مياما نيفاش كيك) أيل كيك	(٦٥)
طوافى بودنج كيك	(٦٦)
كيك وش بابا نويل	(٦٧)
ويل دات كيكات عجل جمل)	(٦٨)
فشار دان كيك شكولاتة	(٦٩)
بيكك تشيز كيك	(٧٠)
كراصيل تشيز كيك	(٧١)
بوش داى نويل وايت مورس	(٧٢)
بوش دى نويل دارك مورس	(٧٣)
بوش داى نويل اسبيرى	(٧٤)
بوش داى نويل مالجو	(٧٥)
بوش دى نويل فانيليا جوز	(٧٦)
بوش داى نويل شيكولاتة جوز	(٧٧)
سيداموز سنار كوكيس (بسكويت نجمة الشرقية)	(٧٨)
دات سوكوكيس (بسكويت جوز العقيد)	(٧٩)
بابوزير كوكيس	(٨٠)
هانس بار كوكيس	(٨١)
كيوكو دات كوكيس (جوز هند)	(٨٢)
سيداموز تريفل	(٨٣)
نعناع تريفل	(٨٤)
قهوة تريفل	(٨٥)
بورانجيت شيكولاتة	(٨٦)
بابا نويل شيكولاتة	(٨٧)
شيكولاتة بريشيوز رول	(٨٨)
(بيتاداى كيك على شكل قلب	(٨٩)
قهوة كيكة على شكل قلب	(٩٠)
شيكولاتة على شكل قلب	(٩١)
شيكولاتة كاسطانة كيك على شكل قلب	(٩٢)
فانيليا كاسطانة كيك على شكل قلب	(٩٣)
شيكولاتة شارلوت على شكل قلب	(٩٤)
شيكولاتة جيلاسيه على شكل قلب	(٩٥)
شارلوت كيك على شكل قلب	(٩٦)
بلاك فورست كيك على شكل قلب	(٩٧)
فراولة كيك على شكل قلب	(٩٨)
فراولة كيك شيكولاتة بلاستيك احمر	(٩٩)

تحذير

جميع حقوق الطبع والنشر محفوظة للناشر ولا يجوز استنساخ أو نشر أو تصوير أى جزء من هذا الكتاب أو اختزان أى جزء أو نقله بأى طريقة سواء كانت الكترونية أو ميكانيكية أو خلافه دون موافقة كتابية مسبقة من الناشر

الناشر:
الشيف حسن كمال

المشرف العام:
محمد لطفى

تنفيذ الكمبيوتر: هشام يوسف
جرافيك: إياد مختار

للاستفسار عن الموزعة
ت: ٠١٠١٤٨٧١٩٥

الترقيم الدولى I.S.B.N
977 - 17 - 5037 - 2
رقم الإيداع

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

KENWOOD

كينوود لكل بيت شاف مطبخك

Akram Serry
A.M.S
Akram Serry

متوفر لدى محلات القطاع الخاص والأسواق الحرة

ضمان شركة الوكيل للتجارة والصناعة

الوكيل الوحيد شركة الاتحاد للتجارة والصناعة

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

المعدات المستخدمة

ترجمة الموازين

الاسم	الكوب = ماء كبير	الجرام
الدقيق	١ كوب	١١٥ جرام
السكر	١ كوب	٢٢٥ جرام
السكر البني	١ كوب	٢٠٠ جرام
الماء	١ كوب	٢٢٥ جرام
البقسماط الناعم	١ كوب	١١٥ جرام
البسلق بودر	١ كوب	١٥٠ جرام
الزبدة	١ كوب	٢٢٥ جرام
خلي العجل وافر	١ كوب	١١٥ جرام
قراصيا قطع	١ كوب	١٧٥ جرام

الاسم	الكوب = ماء كبير	الجرام
لوز بودر	١ كوب	١١٥ جرام
المشا	١ كوب	١٠٠ جرام
الكاكاو	١ كوب	١٣٠ جرام
البيض	١ كوب	٢٥٠ جرام
لبن كامل الدسم	١ كوب	٢٥٠ جرام
لبن بودرة	١ كوب	١٥٠ جرام
شوكولاتة صغيرة	١ كوب	١٠٠ جرام
كريم شانتيه بودر	١ كوب	٢٥٠ جرام
كريم فريش	١ كوب	٢٢٥ جرام

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

اسبونج فانيليا (كيكة اسفنجية)

المقادير:

١٠ عدد بيضات
٢٥٠ جرام سكر
٣ جرام فانيليا
١٠ جرام محسن كيك
٣٥٠ جرام دقيق
٨ جرام بيكنج بودر

الطريقة:

يوضع البيض + السكر + الفانيليا + محسن الكيك في الماكينة ويوضع في الماكينة المضرب السلك وتشغل الماكينة على السرعة (١) حتى يذوب الخليط جيدا ثم نزاد على السرعة (٣) ويترك بالخلط حتى يتضاعف حجمه جيدا ويصير لونه ابيض فاتح وتفصل الماكينة.

ويتم اضافة الدقيق + البيكنج بودر تدريجيا مع الخلط من اسفل إلى أعلى بملعقة بلاستيك مع الفرض الشديد وبعد ان تخلط جميع المقادير جيدا تصب في ٢ فورمة مقاس ٢٢ سم مدهونة بالسمن وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ان تسوى جيدا تخرج من الفورمة وبعد أن تبرد تلف ببلاستيك فيلم وتدخل الثلاجة حتى الاستعمال.

ملحوظة:

١- يجب ان تكون ماكينة الخلط ليس بها ماء ونظيفة جدا ويجب ان يكون الفرن على حرارة ١٨٠ درجة قبل دخول الكيك ولا يفتح قبل ٣٠ دقيقة من دخول الكيكة.

٢- عند عمل إسبونج شيكولاته يرفع من المقادير ٥٠ جرام دقيق ويضاف بدلاً منه ٥٠جرام كاكاو دارك

مشتقات اسبونج فانيليا:

(١) عمل صاج اسبونج فانيليا (٢) عمل كيك اسبونج فانيليا (٣) عمل ديسكات اسبونج فانيليا

اسبونج شيكولاتة (كيكة اسفنجية شيكولاتة)

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

اسبونج فسدق

المقادير:

٢٥٠ جـــــرام بيض

١٦٠ جرام اصفر بيض

٢٤٠ جـــرام دقـــيق

٥٥٠ جـــــــــرام

بيـــاض البـــيض

٢٠٠ جـــــرام سكـــر

١٠٠ جـــــــــرام

عـــجـــينة الفـــسـدق

٣٠٠ جـــرام لبن بودره

٣٠٠ جـــرام سكـــر بودره

الطريقة:

(١) يخلط البيض + صفار بيض جيداً حتى يتضاعف حجمه جيداً.

(٢) يضاف الدقيق اليه ويقلب جيدا بعرض شديد.

(٣) يخفق بياض البيض جيدا ويضاف اليه السكر تدريجيا حتى يصير صارخ كرمي رشار ويتضاعف حجمه جيداً.

(٤) يضاف الخليط رقم (٣) الى الخليط رقم (٢) ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الخرص الشديد في الخلط.

(٥) وبعد ذلك يضاف اليه اللبن + السكر بودرة معا ويخلط جيدا ثم يضاف عجينة الفسدق ويخلط جيدا.

ثم توضع في الصوبة المعدة لذلك وتكون الصوبة مدهونة بالصمنة من أسفل الجناب وتدخل الفرن على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

سوئيسرول فانيليا

المقادير:

- ٥ عدد أصفر بيض
- ٥ عدد بيض كامل
- ٥ جرام فانيليا
- ١٥٠ جرام سكر
- ١٥٠ جرام دقيق
- ٣٠ جرام كورن فلور
- ٥ عدد أبيض بيض
- ٥٠ جرام سكر

الطريقة:

(١) يخلط الأصفر بيض + البيض الكامل + السكر + الفانيليا جيداً حتى يتضاعف حجمه جيداً.

(٢) يخلط الدقيق + الكورن فلور جيداً معاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الخرص الشديد.

(٣) يوضع الأبيض بيض في المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجياً حتى يتجانس ويصير مارنج كريمي.

(٤) يعد نصوح المارنج جيداً يضاف إلى الخليط رقم (٢) ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الخرص الشديد في الخلط.

(٥) يحضر صاج مدهون بالسمن ومدعوك عليه ورق زبدة ثم يفرد الخليط على ورق الزبدة بارتفاع ١/٢ سم ويفرد جيداً باسبتيول ويدخل الفرن على حرارة ٢٢٠° لمدة ١٠ دقائق وبعد أن يخرج فوراً يوضع عليه ورق زبدة وصاج ويضغط عليه جيداً وبعد أن يبرد جيداً يلف ببلاستيك حتى الاستعمال.

ملحوظة:

الرجاء عند التسوية يكون الفرن على حرارة ٢٢٠° ويترك لمدة ١٠ دقائق فقط حتى يكون طري ويلف جيداً حتى لا يتكسر.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

ليدى فنجر

المقادير:

٢٠٠ جرام اصفر بيض
١٧٥ جرام سكر
٥ جرام فانيليا
٣٠٠ جرام ابيض بيض
٧٥ جرام سكر
١٢٥ جرام دقيق
١٢٥ جرام كورن فلور

الطريقة:

(١) يخفق جيدا الأصفر بيض + السكر + الفانيليا جيدا حتى يصير لونه ابيض ويتضاعف حجمه جيدا.

(٢) يخفق الأبيض بيض جيدا ثم يضاف إليه السكر تدريجيا حتى يصير كريمى ويتضاعف حجمه جيداً.

(٣) يضاف الدقيق + الكورن فلور + الخليط رقم (١) ويخلط جيدا.

(٤) يضاف الأبيض بيض بعد ان يصبح مارغ كريمى ويقلب من اسفل إلى اعلى بحرص شديد إلى الخليط رقم (٣) وبعد الخلط جيداً يوضع الخليط داخل كيس كريمة ويفطع على ورق سليكون أو ورق زبدة حسب النوع المطلوب.

ويدخل إلى الفرن على حرارة ٢٠٠° لمدة من ١٢: ١٤ دقيقة

مشتقات الليدى فنجر:

(١) اصابع الليدى فنجر (٢) شيت الليدى فنجر

ملحوظة:

(١) يجب عند عمل المارغ ان يكون الوعاء نظيف وليس به ماء ومنشف جيدا.

(٢) عند عمل شيت الليدى فنجر يحضر صاج مدهون سمن ومفصل عليه ورق زبدة ويفرد عليه خليط الليدى فنجر بارتفاع ١/٢ سم ويجرع بالمنشط الخاص بالليدى فنجر ثم يدخل الفرن مع درجة حرارة ٢٠٠° لمدة من ١٢:١٤ دقيقة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

البطاطين مارنج

المقادير:

١ لتر أبيض بيض

٢ ك سكر

٤ جرام فانيليا

الطريقة:

يوضع الأبيض بيض في الماكينة ويكون مركب مضرب بالماكينة مضرب المسلك بها ويتم تشغيل الماكينة على السرعة (٢) لمدة ٤ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا قليلا قليلا حتى يتجانس المارنج جيدا

ويترك بالخفقة لمدة ٢٥ دقيقة على السرعة ٤ حتى يصير كريمي مثار ثم يضاف الفانيليا

ويتم تحضير صاج مدهون بالسمن ومرشوش عليه سكر بودرة ويتم تحديد اشكال المارنج على الصاج ويتم وضع الخليط داخل كيس كريمة ويقطع المارنج حسب القالب ويدخل الفرن على حرارة ١٠٠ لمدة ٣ ساعات وبعد ان يبرد يشكل حسب الطلب

ملحوظة:

يجب عند عمل المارنج أن تكون الماكينة ناشفة جداً والمضرب أيضاً

مشتقات بسكوتة المارنج:

(١) أصابع المارنج

(٢) بتول مارنج

(٣) مسكات المارنج

(٤) تارتلت المارنج

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

جاكوند بسكويت

المقادير:

- ١٥٠ جرام سيطن
- ٥٠٠ جرام سكر
- ٥٠٠ جرام لوز بودره
- ١٣٠ جرام دقيق
- ٤٥٠ جرام أبيض بيض
- ٨٠ جرام سكر
- ٢٠٠ جرام زبده سائحة

الطريقة:

١) يخفق البياض + السكر جيدا في الماكينة حتى يتضاعف حجمه ويصير لونه كريمي أبيض ثم يضاف اللوز البودرة + الدقيق إلى الخليط السابق ويقلب جيدا.

٢) يوضع أبيض البيض في الماكينة ويتم تشغيل الماكينة على السرعة "٢" لمدة ٤ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا قليلا قليلا حتى يصير الخليط كريمي ويتضاعف حجمه وبعد نضوج المارغ جيدا يضاف إلى الخليط رقم "٢" مع الخلط من أسفل إلى أعلى مع الفرص الشديد ويخلط جيدا.

٣) يتم ذوبان الزبده وهي باردة وتضاف إلى الخليط رقم "١" مع الخلط السريع.

٤) وبعد ذلك تفرد فوق عجينة الديكور المفرودة على ورق السلبكون أو ورق الزبدة وتسوى على حرارة ٢٢٠° لمدة ١٢ دقيقة.

مشتقات بسكوت الجاكوند:

١) بسكويت أوريا كيك.

٢) جميع أنواع الرولادة الشكولاتة والرولادة الألوان.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة الديكور الخاصة بالجاكوند

(١) الشيكولاتة

المقادير:

٣٢٠ جرام زبدة
١٦٠ جرام سكر بودرة
٣٢٠ جرام أبيض بيض
١٦٠ جرام سكر بودرة
٢٤٠ جرام دقيق
١٢٠ جرام كاكاو دارك

(٢) الألوان :

المقادير:

٢٠٠ جرام زبدة
٢٠٠ جرام سكر بودرة
٢١٠ جرام أبيض بيض
٥ جرام لون غذائي حسب الطلب ٢٠٠ جرام دقيق

(١) طريقة الشيكولاتة :

١) تخلط الزبدة + السكر بودرة جيدا حتى تصير كريمي لونه ابيض في الماكينة.
٢) يضاف الدقيق + الكاكاو الي الخليط رقم "١" بعد ان يكون كريمي ويقلب جيداً.
٣) يخلط بياض البيض + السكر بودرة جيدا حتي تصير فارغ كريمي متار.
٤) بعد نضوح الفارغ جيدا يضاف إلى الخليط رقم "٢" ويقلب من اسفل إلى اعلى جيدا مع الخرص الشديد وبعد ذلك يفرد على ورق السليكون المفرغ أو يوضع على الشبلونة الخاصة بالديكور أو يفرد على ورق السليكون ويجزع باليد لعمل الديكور على شكل خشب أو بالأستيكة الخشب.
وبعد ذلك يدخل إلى الثلاجة حتى يتجمد وبعد ذلك يفرد عليه خليط الجاكوند الأبيض ويدخل إلى الفرن على حرارة ٢٢٠° لمدة ١٢ دقيقة.

(٢) طريقة الألوان :

تخلط الزبدة + السكر بودرة جيدا حتى تصير كريمي لونها ابيض ثم يضاف بياض البيض تدريجيا قليلا قليلا حتى يتجانس معا جيدا ثم يضاف الألوان الغذائية المطلوبة حسب درجة اللون ثم يخلط جيداً معاً ثم يضاف الدقيق ويخلط جيدا. بعد ذلك تفرد على ورق السليكون المفرغ أو على الشبلونة المخصصة لذلك أو على ورق السليكون وتجزع باليد أو بالأستيكة الخشب ثم تدخل إلى الثلاجة حتى تتجمد وبعد ذلك يفرد عليها الجاكوند الابيض ثم تدخل إلى الفرن على درجة حرارة

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

انجليش كيك

المقادير:

٥٠٠ جرام زبدة
٣٢٥ جرام سكر بودرة
١٢ عدد بيض
٥ جرام فانيليا
٧٥٠ جرام دقيق
١٥ جرام بيكنج بودر
٢٥٠ جرام فروت مسكرة

الطريقة:

تخلط الزبدة + السكر بودرة في المكسر جيداً حتى تصير كريمي ولونها أبيض وبتضاعف حجمها جيداً ثم يضاف البيض + الفانيليا قليلاً قليلاً حتى تتجانس مع الخليط جيداً وبعد ذلك يخلط الدقيق + البيكنج بودر + الفروت المسكرة معاً جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً وبعد ذلك تحضر فورم الجليش كيك تبطال وتكون ناظفة جيداً وتوضع بداخلها الخليط على ارتفاع ٢/٣ الفورم وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ١٥ دقيقة حتى تسوى جيداً. وعند اختبار التسوية توضع بداخلها سكينة صغيرة إذا خرجت نظيفة تكون تمت التسوية وإذا غير ذلك فتتاح بعض الوقت في الفرن.

وبعد أن تبرد تدخل إلى الثلاجة وهي ملفوفة ببلاستيك فيلم حتى الاستعمال وتقطع تزيينات وتقدم.

ملحوظة:

(١) عند عمل الجليش كيك شيكولاته يرفع ٥٠ جرام من الدقيق ويضاف بدلاً منه ٥٠ جرام كاكاو دارك + ٢٠٠ جرام قطع شيكولاتة.

(٢) عند عمل الجليش كيك مكسرات يرفع ٢٥٠ جرام فروت مسكره فتوضع بدلاً منه ٢٥٠ مكسرات مشكلة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بنانا كيك

المقادير:

١٠٠ جرام موز طري
٧٠٠ جرام سكر
١٥٠ جرام زيت ذرة
١٠٠ جرام زبادي
٦ بيضات + ٥ جرام فانيليا
٧٠٠ جرام دقيق
٢٥ جرام كربونات الصوديوم

الطريقة:

يخلط الموز + السكر جيداً حتى يصير بوريه ثم يضاف الزيت والزبادي ويخلط جيداً ثم يضاف البيض + الفانيليا وتخلط معاً جيداً ثم يخلط الدقيق مع كربونات الصوديوم ثم تضاف إلى الخليط السابق وتخلط جيداً فتحضر فورمة الخليش كيك مدهونة بالسمن وملصق عليها ورقة زبدة ثم يصب الخليط السابق حتى تملأ ٢/٣ الفورمة ثم تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تسوى جيداً تبرد ثم توضع بالثلاجة ملفوفة بالبلاستيك فيلم لحين الاستعمال.

فروت دراى

مقادير:

١ لتر ماء + ٢٠٠ جرام سكر + عصير ١ ليمونة + ١ تفاح أخضر أسليز + ١ ليمونة أسليز + ١ كيوى أسليز + ١ أناناس فريش أسليز + ١ تفاح أحمر أسليز + ٥٠٠ جرام سكر سنترفيش

الطريقة:

يوضع الماء + السكر + عصير الليمون للغليان جيداً ثم يقطع جميع أنواع الفروت اسليز دائرى رفيع جداً ثم يوضع فى الصيرب المغلى على النار لمدة ٢ دقيقة ثم يرفع ويصفى جيداً ثم يوضع داخل سكر سنترفيش ويوضع على ورق زبدة ثم يدخل الفرن على درجة حرارة ١٠٠ لمدة ٥ ساعات ثم يترك حتى يبرد ثم يترك فى الهواء حتى يجف جيداً وبعد ذلك يستعمل فى الديكور.

Ak12Serry

Ak12Serry.yahoo.com

شيكولاتة فادج كيك

المقادير:

٣٠٠ جرام سكر
١٥٠ جرام ماء دافئ
١٥٠ جرام زيت ذرة
٦ بيض
٥ جرام فانيليا
١٠٠ جرام دقيق
١٨ جرام بيكنج بودر
١٥٠ جرام كاكاو دارك

الطريقة:

يخلط السكر + الماء الدافئ جيداً ثم يضاف الزيت ويخلط معاً جيداً ثم يضاف البيض والفانيليا ويخلط الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو معاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً ثم تحضر فورمة مقاس ١٥ سم وتدهن من أسفل ومن الجوانب بالسمن ويصب الخليط بارتفاع نصف الفورمة وتدخل الفرن على حرارة ١٩٠ درجة لمدة ٤٠ دقيقة وبعد أن تبرد تحضر جناش ثم يوضع عليها صوص الكراميل بالمكسرات.

ملحوظة:

مقادير صوص الكراميل بالمكسرات

٣٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام فريش كريم

٢٠٠ جرام شيكولاتة دارك + ٢٠٠ جرام لوز محمص

الطريقة:

يوضع السكر على النار حتى يصير كراميل ذهبي ثم يضاف إليه فريش كريم ويخلط ثم يضاف اللوز وتترك معاً على النار لمدة ٥ دقائق حتى يحمص اللوز جيداً ثم يضاف الشيكولاتة وتقلب ثم تصب على كيكة الفادج.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة السابليه

المقادير:

٢٥٠ جرام سكر
٥٠٠ جرام زبدة
٥ جرام ملح
٥ جرام فانيليا
٣ عدد بيض
٧٥٠ جرام دقيق

الطريقة:

يوضع السكر + الزبدة + الملح في ماكينة العجين وتعجن معاً حتى تصير لونها ابيض وتصير كريمي وينتفاعف حجمها جيدا ثم يضاف البيض والفانيليا تدريجيا مع الخلط السريع وبعد انتهاء اضافة البيض يضاف الدقيق ويلف مرة واحدة وبعد ذلك تلم جيدا العجينة من الماكينة وتلف بالكيس البلاستيك وتوضع في الثلاجة حتى تتجمد جيدا لمدة ٣ ساعات. وعند الفرد تلف العجينة جيدا باليد حتى تصير لينة ثم يرش بعض الدقيق اسفل واعلى العجينة وتفرد بالوردة بارتفاع ٣/١سم وتوضع داخل الفورم المعدة لذلك وبعد ان نتأكد من تسكين العجينة جيدا داخل الفورم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة حتى تستريح جيدا وبعد ان تستريح العجينة تدخل الفرن على حرارة ١٨٠أ لمدة ١٠ دقيقة حتى يصير لونها ذهبي فاتح وبعد ان تبرد يتم وضع الكريمة المكس وتزين بالفروت وتلمع بالفيلي السماخن وتقدم.

مشتقات عجينة السابليه:

جميع أنواع التارتات ـ جميع انواع التارتليت

جميع انواع الفني تارتاريت ـ جميع انواع الباي تارت

ملحوظة:

عند تسوية التارت الفارغ الرجاء وضع أرز أو عدس داخل ورقة ألمونيوم وتوضع داخل التارتات قبل أن تدخل الفرن حتى لا ينقص حجم التارت عند التسوية.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة الفيتاتش (ملفية)

المقادير:

١ ك دقيق مخصوصات
١٥ جرام ملح
٢ عدد عصير ليمون
٥٥٠ جرام ماء مثلج
١ ك زبدة على شكل دفتر رفيع

الطريقة:

(١) عجن الدقيق + الملح + عصير الليمون + الماء المثلج في ماكينة العجن لمدة ٣ دقائق على السرعة الأولى وأربع دقائق على السرعة الثانية.

(٢) وبعد ذلك نترك العجينة على الرخامة حتى تستريح لمدة ٣٠ دقيقة مع مراعاة وضع قماشة عليها. وبعد أن تستريح العجينة يرش بعض من الدقيق أعلى وأسفل العجينة ثم تفرد على الرخامة بارتفاع ١ سم ثم تنظف جيداً من الدقيق ويوضع بداخلها بلوك الزبدة ثم تقفل العجينة على الزبدة جيداً وتفرد معاً بارتفاع ١سم ثم تنظف جيداً من الدقيق وتطبق مرة أخرى على شكل دفتر وتلف بكيس بلاستيك وتدخل في الثلاجة لمدة ٢ ساعة وتكرر عملية الفرد والتطبيق ٤ مرات بنفس الطريقة وتكون الاستراحة بين كل فردة وفردة ساعتين بالثلاجة.

مشتقات عجينة الفيتاتش

(الحلو) :	(الحادق):
(١) ملفيه نارت (٢) ملفيه جانوه (٣) ابل باى نارت (٤) ابل بانيه + بلح بانيه (٥) ابل جورجين	جميع أنواع السليزون ـ جميع أنواع البانيه جميع أنواع الفطائر

ملحوظة:

يجب أن نتأكد من دخول العجينة الثلاجة لمدة ٢ ساعة بين كل فردة وفردة ونتأكد من عدم وجود الدقيق على العجينة عند تطبيق العجينة بين الفردة والفردة حتى تتجانس العجينه مع الزبده.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة الباتا شو

المقادير:

٥٠٠ جرام لبن

٥٠٠ جرام ماء

٥ جرام ملح

٥ جرام سكر

٤٠٠ جرام زبدة

٦٠٠ جرام دقيق

١٢ عدد بيض

الطريقة:

يوضع الماء + اللبن + الملح والسكر + الزبدة في كسترولا على النار حتى الغليان وبعد الغليان يضاف الدقيق مع الخلط السريع بمعلقة خشب والخليط على النار لمدة ٤ دقائق وبعد أن تتأكد من نضوج العجينة توضع على الرخامة حتى تبرد جيداً. ثم توضع العجينة في الماكينة وتركب الكف في الماكينة ويتم تشغيل الماكينة على السرعة (١) ويضاف البيض قليلا قليلا تدريجيا حتى تتجانس العجينة جيدا.

وبعد ذلك توضع داخل كيس كريمة به بليلة مقاس ١٨ سادة ويقطع الإكلير على صاج مدهون بمادة دهنية بالمقاس المطلوب ويكرر تقطيع العجينة حسب النوع المطلوب وتدخل الفرن على درجة حرارة (١٨٠) لمدة ٣٠ دقيقة وتترك حتى تبرد ثم تحشو بالكريمة وتزين بالشيكولاتة حسب المطلوب.

مشتقات عجينة الباتا شو:

(١) مينى إكلير + إكلير جاتوه (٢) مينى شو + شو الاكريم

(٣) البارى بريست + البريفتزول (٤) الشو الخاص بالكرو كامبوش

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة البابا (سفاران)

المقادير:

مقادير العجينة رقم (١):

٨ جرام خميرة
١٠٠ جرام لبن دافئ
١٠٠ جرام بيض (٢ بيضة)
٥٠ جرام زبدة
٤٠ جرام اصفر بيض (١ اصفر بيضة)
٢٠ جرام سكر
٥ جرام ملح

مقادير العجينة رقم (٢):

٢٥٠ جرام دقيق
١ جرام خميرة + ٣
عدد بيض + ١ جرام
ملح + ٦ جرام سكر + ٢٥ جرام زبدة + ١٠ جرام لبن دافئ

الطريقة (العجينة الأولى):

(١) يعجن أولاً الدقيق + الملح + السكر + الخميرة + اللبن الدافئ جيداً ثم يضاف البيض تدريجيا مع الخلط السريع في الماكينة ثم يضاف الاصفر بيض ثم يضاف الزبدة الطرية ويخلط جيدا حتى تصير عجينة سائلة مثل عجينة البريوش ثم تترك تختمر في مكان دافئ من ٣٠ دقيقة : ٦٠ دقيقة وهي مغطاة بقماشة.

الطريقة (العجينة الثانية):

(٢) يعجن الدقيق + الخميرة + الملح + السكر + اللبن الدافئ معاً جيداً ثم يضاف البيض تدريجيا وتترك تضرب في الماكينة لمدة ٤ دقائق على السرعة (١) ثم يضاف الزبدة السائحة.

(٣) يضاف الخليط رقم (١) بعد فترة التخمير إلى الخليط رقم (٢) ويخلط جيدا معاً.

(٤) تدهن فورم البابا بمادة دهنية وتنسم بالدقيق جيدا ثم تقطع عجينة البابا في الفورم المعدة بارتفاع ١/٢ الفورمة فقط ثم تترك في مكان دافئ حتى تختمر جيدا وتتضاعف حجمها جيدا تدخل الفرن على حرارة من ٢٣٠: ٢٤٠ أ من ١٥: ٢٠ دقيقة حتى تسوى جيدا وبعد ذلك تترك لتبرد ثم يتم تحضير السيرب الخاص بها.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

مقادير سيرب البابا:

٥٠٠ جرام ماء
٣٥٠ جرام سكر
١ عدد عصير برتقال وبشر برتقال
١ عصير ليمون وبشر ليمون
١ عود قرفة خشب (أو ١٠ جرام روم)

طريقة عمل سيرب البابا:

يوضع الماء + السكر على النار حتى الغليان ثم يضاف عصير البرتقال وبشر البرتقال وعصير الليمون وبشر الليمون وتهدئ النار عليه ثم يوضع قطع البابا في السيرب حتى تسقى من الجانب الأول ثم تقلب على الجانب الآخر حتى تسقى من السيرب وتصفى جيداً وتترك حتى تبرد ويوضع بها الكريمة.

مقادير كريمة البابا :

٢٥٠ جرام باسترى كريم + ١٠٠٠ جرام فريش كريم مخفوق

الطريقة:

تخفق الباسترى كريم ثم يضاف إليه الفريش كريم المخفوق ويخلط جيدا معاً وبعد ان نتأكد من برودة البابا يوضع الكريم مكعس أعلى البابا وبعد ذلك تزين بالفروت المشكلة وتدخل إلى الثلاجة وبعد ٣٠ دقيقة يسيح الجيلي الصاخن على النار ويلمع البابا ويقدم.

مشتقات عجينة البابا :

(ميني بابا ـــ بابا جاتوه ـــ بابا كيك)

ملحوظة :

يجب عدم غليان سيرب البابا كثيرا وتكون الحرارة هادئة جدا.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بسكويت جابونيز (ارجنتال)

المقادير:

٣٠٠ جرام
ابيض بيض

٣٠٠ جرام سكر

٢٥٠ جرام بندق بودر

١٥٠ جرام سكر

٣٠ جرام كورن فلور

الطريقة:

١) يخفق الابيض بيض في المكسر مع وضع المضرب السلك في المكسر ويشغل على السرعة ٣ لمدة ٢ دقيقة ثم يضاف السكر تدريجيا حتى يصبح مارغ كريمي متار

٢) يخفق البندق البودرة + السكر + الكورن فلور معاً جيداً.

٣) يضاف الخليط رقم (١) إلى الخليط رقم (٢) مع الخلط من اسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد وبعد انتهاء الخلط يوضع داخل كيس كريمة بلبلة سادة كبيرة ويقطع إلى بسكتات دائرية حسب المقاس المطلوب على ورق زبدة ممهون زبدة.

وتدخل الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٠ دقيقة وتترك حتى تجف حسب الطلب.

معادلة العيار

١ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق صغيرة
١ كوب	١٦ ملعقة كبيرة
١ كوب بيض	٥ بيضات متوسطة
١ كوب بياض بيض	٨ بياض بيض متوسط
١ كوب صفار بيض	١٤ صفار بيض متوسط

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بسكويت الصخر كيك

المقادير:

٥٠٠ جرام زبدة
٣٥٠ جرام سكر
٢ عدد أصفر بيض
٥ عدد بيض كامل
٥٠٠ جرام شيكولاته دارك سائحة
٢ عدد أبيض بيض
١٥٠ جرام سكر
٣٥٠ جرام دقيق
٣٥٠ جرام لوز بودرة

الطريقة:

(١) تخلط الزبدة + السكر جيداً حتى تصير كريمي منارة ومتجانسة جداً معاً.

(٢) يضاف الأصفر بيض تدريجياً إلى الخليط ويترك يخلط معاً ثم يضاف البيض الكامل تدريجياً ويترك يخلط معاً.

(٣) تضاف الشيكولاته الدارك السائحة الساخنة إلى الخليط السابق وتقلب جيداً معاً.

(٤) يخلط الدقيق + اللوز بودر ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً.

(٥) يوضع الأبيض بيض في المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجياً إلى أبيض البيض ويترك يخلط حتى يصير مارغ كريمي متماسك معاً.

(٦) يضاف المارغ إلى الخليط السابق ويقلب من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد.

(٧) تحضر فورمة دائرية مقاس ٢٤سم وتدهن من أسفل والجناب بالسمن ويصب الخليط ويسوى باليد جيداً وتدخل الفرن على حرارة ١٩٠° لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تبرد تترك داخل الثلاجة ملفوفة بيلاستيك فيلم حتى الإستعمال وبعد ذلك تقلب مرة مشمش قبل وضع الجناش

ملحوظة:

طريقة عمل شيكولاته جناش: ٢٥٠ جرام كريم فريش على النار ثم يضاف إليها ٢٠٠ جرام شيكولاته دارك + ٢٠٠ جرام شيكولاته لبن + ٥٠ جرام زبدة كاكاو ويخلط جيداً حتى تذوب الشيكولاته وتترك تبرد حتى الاستعمال

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

تولبب بسكويت

المقادير:

٢٠٠ جرام زبدة

٢٠٠ جرام سكر بودرة

٢٠٠ جرام بياض البيض

٢٠٠ جرام دقيق

الطريقة:

١) يخلط الزبدة + سكر بودرة جيداً حتى تصبح كريمي ولونه أبيض.

٢) يضاف بياض البيض تدريجيا قليلاً قليلاً حتى يتجانس الخليط جيدا ويكون كريمي

٣) يضاف الدقيق ويخلط جيدا.

٤) يفرد داسك يفرد على ورق سليكون على أشكال مختلفة حسب المطلوب ثم يدخل إلى الفرن على درجة حرارة ٢٢٠ حتى يصير لونه ذهبي فاتح ويخرج من الفرن ويوضع على الصورمة المعدة وتشكيل التوليب حسب الشكل ويوضع عليه صورمة أخرى وتكبس جيدا وتترك حتى تبرد وبعد ذلك تستخدم.

ملحوظة:

عند خروج التوليب من الفرن ترفع سريعا وتوضع على الصورمة ويوضع عليه صورمة أخرى وتكبس وهي ساخنة وتشكل حسب الشكل المطلوب.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاته برونيز

المقادير:

٥٠٠ جـــــــرام زبدة

٥٥٠ جـــرام سكر بني

٥٠٠ جرام بيض كامل

٣٧٠ جـــــــرام

عسـين جـــمل قطع

٣٥٠ جـــرام دقـــيق

١٠٠ جرام كاكاو دارك

الطريقة:

(١) يخفق الزبدة + السكر البني جيداً حتى يصبح الخليط كريمي فاتح

(٢) ثم يضاف البيض تدريجياً حتى يتجانس معاً جيداً

(٣) يخفق الدقيق + الكاكاو + قطع نسر الجمل معاً ويخلط جيداً

(٤) يضاف الخليط رقم (٣) إلى الخليط رقم (٢) ويخلط جيداً معاً

(٥) يفرد الخليط في صاج ارتفاع ٢ سم ويدخل الى الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ١٥ دقيقة وبعد أن يبرد يقطع حسب الطلب مربعات ١٠ × ١٠ سم وتقدم بجانبها من أعلى ويقدم مع صوص الفانيليا وأيس كريم فانيليا وهو ساخن.

ملحوظة:

يمكن عمل البرونيز كيك دائري وتقدم بجانبه شيكولاته ويقدم

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاتة مروار

المقادير:

٢٠٠ جرام عسل جلوكوز

٢٠٠ جرام سكر

٢٠٠ جرام فريش كريم سائل

١٠٠ جرام كاكاو دارك

٢٠ جرام جيلاتين بودر

١٠٠ جرام ماء دافئ

الطريقة:

١) يرفع عسل الجلوكوز + السكر في كنداولا على النار هادئة حتى الغليان معاً وتصبح كرامبل بيضاء.

٢) يرفع الفريش كريم في كنداولا أخرى على النار حتى الغليان فقط.

٣) يضاف الفريش كريم بعد الغليان إلى الخليط السابق مع الخفق جيداً.

٤) يضاف إلى الخليط السابق الكاكاو الدارك مع الخفق جيداً.

٥) يوضع الماء في كنداولا على النار ثم يضاف الجيلاتين حتى الذوبان سريعاً ثم يصفى ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط معاً جيداً ثم يرفع من على النار بعد الغليان فقط ويصفى ويترك خارج الثلاجة حتى الاستعمال.

وعند الاستعمال يوضع في بسبم ثم يوضع على كنداولا بها ماء وبوضع على نار هادئة حتى الذوبان فقط.

ملحوظة:

يجب عند تسبيح المروار على حمام مائي الرجاء عدم تسخينه نهائيا الرجاء ان يذوب فقط وهو بارد حتى نحصل على اللمعة الموجود به.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة سكر (مستشينوه)

المقادير:

١٠٠٠ جرام سكر بودرة

٢٥٠ جرام كورن فلور

٢٥٠ جرام

عسل جلوكوز

٢ عدد ابيض بيض

١٠ جرام لون ابيض

الطريقة:

يخلط السكر بودرة + الكورن فلور + عسل الجلوكوز + بعض من اللون الابيض ويخلط جيدا في المكسر حتى تتجانس معاً جيداً واذا احتاجت بعض السوائل حتى تتماسك يضاف بعض من الابيض بيض ويخلط جيداً وبعد أن تتماسك جيدا تلف على شكل اسطواني في بلاستيك فيلم وتحفظ خارج الثلاجة حتى الاستعمال.

وعند الاستعمال يوضع اسفل العجينة واعلاها بعض من الكورن فلور وتفرد بالنردله حتى ارتفاع نصف سم وتقص الكيكة المطلوبة.

ملحوظة:

يمكن تغيير لون العجينة حسب اللون المطلوب باضافة لون سائل حسب الطلب مع الحرص الشديد.

Akram Serry A.M.S Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

عجينة شيكولاته بلاستيك

المقادير:

١ كيلو شيكولاته سمارتيد دارك

٥٠٠ جرام جلوكوز

١٠٠ جرام كورن فلور

الطريقة:

(١) يسخن الشيكولاته الدارك جيداً على حمام ماء وتكون ساخنة.

(٢) يوضع عسل الجلوكوز في الكيننة ثم يضاف إليه الشيكولاته السابقة ويخلط جيداً وبعد أن تتماسك معاً يضاف الكورن فلور حسب الحاجة وبعد ذلك تلف جيداً في بلاستيك فيلم على شكل بلوك حتى الاستعمال.

وعند الاستعمال توضع على الرخامة ويوضع أسفلها وأعلاها بعض من الكورن فلور وتفرد بالمردنة حتى يصل ارتفاعها ١/٢ سم ثم تسوى من الأجناب حسب الارتفاع المطلوب وتلف حول الكيكة ثم تجزع من الجناب بأصابع اليد وتترك حتى تتماسك جيداً.

ملحوظة:

(١) يمكن عمل جميع أشكال الورد الشيكولاته من عجينة شيكولاته البلاستيك بعد اضافة اللون المطلوب.

(٢) يمكن عمل شيكولاته بلاستيك بيضاء باستبدال نوع الشيكولاته.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريب فانيليا

المقادير:

٥ عـــــدد بيـــض
٥ جـــرام فـــانيليـــا
٢٠٠ جـــــرام سكـــر
١٠٠ جـــــرام زبـــدة سـايحـــــة
١٠٠ جـــــرام زيت ذرة
٥ جـــــرام مـلـح
٥٠٠ جـــرام دقـــيق
١ لـتـــر لبن دافئ

الطريقة:

١) يخلط البيض + السكر + الفانيليا + الزيت ذرة + الزبدة السائحة + الملح ويخلط جيداً.

٢) يضاف الدقيق إلى الخليط رقم "١" ويخلط جيداً.

٣) يضاف اللبن الدافئ إلى الخليط السابق تدريجياً مع الخلط السريع حتى يتجانس معاً جيداً ويصفى.

٤) يترك يستريح خارج الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك نحضر طاسة تيفال وندهن بالزيت وتنشف جيداً وتوضع على النار حتى تسخن جيداً ثم يوضع داخلها معيار ١ كبشة من خليط الكريب وتترك على النار لمدة ٢ دقيقة وتقلب على الوجه الآخر لمدة ٢ دقيقة وبعد ذلك تترك حتى تبرد وتستعمل.

ملحوظة:

١) عند عمل كرب شيكولاتة يرفع ١٠٠ جرام دقيق من المقادير ثم يضاف بدل منها ١٠٠ جرام كاكاو مارك .

٢) الحشو كريمة باسترى – بلح مطبوخ – تفاح مطبوخ – فريش كريم – شيكولاتة جناش

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريم اوبير (كريمة زبدة)

المقادير:

٥٠٠ جـــــرام ابيض البيض

١٠٠٠ جرام سكر

٢٠٠ جرام ماء

١٠٠٠ جرام زبدة

الطريقة:

(١) يوضع ابيض البيض في ماكينة الخلط ويكون مركب به مضرب السلك مع مراعاة عدم وجود ماء بها.

(٢) يوضع السكر + الماء على النار في اناء ويشغل عليه النار عادية وتنظف من الجنب بفرشة مبللة بماء بارد حتى تكون غير متسكرة من الجنب ويقلب الماء والسكر جيدا ويترك يغلي حتى يصير كراميل بيضاء وعلى حرارة ١١٧° أو كراميل بيضاء ثقيلة.

(٣) يتم تشغيل الماكينة على بياض البيض على السرعة (١) ثم نبدأ اضافة الكراميل تدريجيا قليلا قليلا مع تشغيل الماكينة وبعد من انتهاء اضافة الكراميل البيضاء إلي ابيض البيض نبدأ بتشغيل الماكينة على السرعة العالية وتترك تخلط حتى تبرد نهائيا.

(٤) بعد أن يبرد المارنج المضاف إليه الكراميل جيدا نبدأ بإضافة الزبدة الطرية قطعة قطعة مع الخلط حتى تنجانس معاً وتترك خارج الثلاجة مغطاة حتى الاستعمال.

ملحوظة:

(١) يجب أن يكون المكسر ناشف جداً من الماء والمضرب كذلك.

(٢) يجب أن تكون الزبدة طرية بدرجة حرارة المطبخ.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريم باسترى

(١) الطريقة على الساخن

المقادير: ١ كيلو لبن + ٢٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام كسستر بودر + ٢ عدد أصفر بيض + ٥ جرام فانيليا

الطريقة: يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط جيداً السكر + الكسستر بودر + الأصفر بيض + الفانيليا + جزء من اللبن وعند غليان اللبن يضاف تدريجياً مع الخلط السريع حتى يتماسك معاً جيداً ثم نقوم بصبه في إناء نظيف منشف جيداً من الماء ثم نضع عليه كيس بلاستيك حتى لا تعمل جلد من الكريم وبعد ذلك نوضع في الثلاجة حتى الاستعمال.

٢) الطريقة على البارد

المقادير: ٤٠٠ جرام باسترى كريم ريدى ميد + ١ لتر ماء

الطريقة: نخلط كل المقادير معاً لمدة ٥ دقائق على السرعة (٢) في الكسر ونترك حتى تستخدم

كريم شانتيه

المقادير: ١ لتر ماء مثلج جيداً + ٤٠٠ جرام كريم شانتيه بودر

الطريقة: يخلط الماء المثلج جيداً + الكريم شانتيه بودرة معاً في الكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ١٠ دقائق حتى يتضاعف حجمه جيداً ويصبح كريمى متماسك ثم تدخل الثلاجة حتى الاستعمال.

كريم فريش

المقادير: ١ لتر فريش كريم مثلج جيداً + ٨٠ جرام سكر بودرة

الطريقة: يوضع الفريش كريم + سكر بودرة في الكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة (١٠) دقائق حتى يصير كريمى ويتضاعف حجمها جيداً.

ملحوظة: الرجاء متابعة الخلط حتى لا تصير زبدة من كثرة الخفق.

كريم شوبسنت

المقادير: ٢٥٠ جرام باسترى كريم + ١ كيلو فريش كريم مضروب

الطريقة: (١) نحضر الباسترى كريم مثل الطريقة الموجودة

(٢) وبعد أن نتأكد من برودة الباسترى كريم يضاف إليها الفريش كريم المضروب ويخلط معاً جيداً ويترك في الثلاجة حتى الاستعمال.

ملحوظة: إذا كان كريم الشوبسنت يستعمل في حشو الكيك الرجاء اضافة إلى الباسترى ١٠ جرام جيلاتين + ١٣٠ جرام ماء دافئ بعد الذوبان جيداً ويصفى ويضاف إلى الكريم ويخلط معاً جيداً.

Akram Serry A.M.S Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريم كراميك

المكونات:

١) الكراميل

٢) خليط الكريم

المقادير:

١) ٥٠٠ جرام سكر

٢) خليط الكريم

١ لتر لبن + ٢٥٠ جرام سكر + ٥ اصفر بيض + ٦ بيض كامل + ٥ جرام فانيليا.

الطريقة:

١) يوضع السكر في كسترولا وتوضع على النار حتى يصير كراميل لونه ذهبي فاتح ثم تصب داخل فورمة الكريم كراميل المعدة قبل ذلك وتترك حتى تبرد داخل صاج به ماء.

٢) يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط السكر + البيض + اصفر بيض + الفانيليا + جزء من اللبن ويخلط جيدا حتى يصير سائل متجانس.

٣) بعد أن نتأكد من غليان اللبن يضاف الخليط السابق إلى اللبن مع الخليط السريع لمدة ٤ دقائق على النار وبعد ذلك يصفى جيدا ثم يصب في الفورمة الموجود بها كراميل وموضوعة في صاج به حمام مائي وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٥٠° لمدة ساعة ونصف الساعة وبعد أن نتأكد من السوى نترك حتى تبرد ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة يوم وبعد ذلك تقلب وتقدم.

ملحوظة:

عند قلب الكريم كراميل أن يكون بارداً وموجود في الثلاجة قبل القلب بـ ١٠ ساعات

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

هنى وافيل

المقادير:

٣٠٠ جـــــرام زبـدة

٣٠٠ جـرام سكـر بودرة

٣٠٠ جـرام عـسـل نحل

٣٦٠ جـرام أبـيـض بيض

٤٠٠ جـــرام دقـــيـق

٨٠ جـرام كـاكـاو دارك

الطريقة:

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة وعسل النحل جيداً حتى يصبح كريمي ناعمة الملمس وفاتحة.

(٢) يضاف الأبيض بيض تدريجياً حتى يتجانس الخليط جيداً ويترك يخلط لمدة ٥ دقائق معاً.

(٣) يخلط الدقيق + الكاكاو جيداً ويضاف الخليط رقم (٢) ويخلط معاً جيداً ويترك خارج الثلاجة حتى توضع في ماكينة الوافيل.

(٤) تسخن ماكينة الوافيل جيداً ثم تدهن بقليل من الزيت عليه وتنشف جيداً ثم يوضع ١ كابشة من الخليط السابق وتقفل الماكينة لمدة ٤ دقائق حتى تستوى ثم توضع البسكوتة في طبق مع الكريمة والصوص وتقدم.

ملحوظة:

عند عمل وافيل فانيليا الرجاء رفع مقدار الكاكاو من المقادير ويضاف بدلاً منه لوز بودرة

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

صوص فانيليا

المقادير:

١ لتر لبن + ٨ أصفر بيض + ٥ جرام فانيليا + سكر + ٢٥٠ جرام سكر + ٢٥ كمستر بودر

الطريقة:

(١) يوضع على النار ٩٠٠ جرام من لتر اللبن حتى الغليان.

(٢) يخفق ١٠٠ جرام اللبن + الأصفر البيض + الفانيليا + السكر + الكمستر بودر.

يخفق جيداً حتى تذوب جميع المكونات ثم يضاف تدريجياً إلى اللبن الموجود على النار مع الخفق السريع لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك يصفى ويترك حتى يبرد ويستعمل.

صوص شيكولاته

المقادير:

١ لتر لبن + ٢٠٠ جرام سكر + ٣٠٠ جرام شيكولاتة دارك + ١٠٠ جرام جلوكوز + ١٠٠ جرام كاكاو دارك + ١٠٠ جرام زبدة

الطريقة:

يوضع اللبن على النار ثم يضاف السكر + الشيكولاتة + الجلوكوز + الكاكاو مع الخفق حتى يغلى المخلوط جيداً ثم يضاف الزبدة وتخفق جيداً ثم تصفى

صوص كراميل

المقادير:

٢٠٠ جرام جلوكوز ٥٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام فريش كريم + ١٠٠ جرام زبدة

الطريقة:

يوضع جلوكوز والسكر على النار حتى يصير كراميل غامق ثم يضاف إليه الفريش كريم ويخفق جيداً ثم تضاف الزبدة وتخفق وتترك حتى تبرد وتستعمل.

صوص راسبيرى

١ كيلو راسبيرى بوريه + ٢٠٠ جرام سكر + ٥٠ جرام كورن فلور + ١٠٠ جرام ماء

الطريقة:

يوضع السكر + الراسبيرى بوريه على النار حتى الغليان ثم يتم تزويبه الكورن فلور مع الماء جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى المخلوط السابق مع الخفق السريع حتى يصير المخلوط سائل متماسك بعض الشيء يترك يبرد حتى يستعمل.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاته جناش

المقادير:

٥٠٠ جرام فريش كريم سائل + ١٠٠ جرام جالكوز + ٥٠٠ جرام شيكولاته دارك + ٢٥٠ جرام شيكولاتة لبن + ٥٠ جرام زبدة كاكاو

الطريقة:

(١) توضع قطع الشكولاته دارك + شكولاتة اللبن + زبدة الكاكاو في المكسر ويركب الضرب السلك في المكسر.

(٢) يوضع الفريش كريم + الجالكوز على النار في كدارولا حتى الغليان.

(٣) يضاف الفريش كريم إلى الشكولاه الموجودة بالمكسر ثم يبدأ تشغيل المكسر على السرعة (١) وبعد ذوبان الشيكولاه مع الفريش كريم المغلي يبدأ زيادة سرعة المكسر إلى السرعة (٢) ويترك يخلط حتى يبرد الجناش جيداً ويستعمل بعد ذلك.

ملحوظة: يجب حفظ الجناش خارج الثلاجة وهو مغطى بالاستيك فيلم.

سيرب خفيف

المقادير:

١ كيلو سكر + ١ لتر ماء + ١ عصير ليمون

الطريقة:

يوضع الماء + السكر على النار ويتم اذابة السكر جيداً في الماء ثم يترك حتى يغلي جيداً ثم يضاف عصير الليمون ويترك يغلي معاً لمدة ١٠ دقائق ويترك يبرد وبعد أن يبرد يستعمل

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاتة مبشورة دارك

المقادير:

١ بلوك شيكولاتة دارك

الطريقة:

يوضع بلوك الشيكولاتة على حرفه ويوضع على ورق الزبدة ثم نقوم بتمرير الاسبيتول عليه بخفة شديدة حتى يبشر ورق الشيكولاتة خفيف وبعد ان تكتمل الكمية المطلوبة توضع في الفريزر حتى الاستعمال.

ملحوظة:

تستعمل الشيكولاتة المبشورة في البلاك فورست + شكولاتة بريفتزول واخرى.

شيكولاتة مبشورة بيضاء

المقادير: ١ بلوك شيكولاتة بيضاء

الطريقة:

(يوضع بلوك الشيكولاتة على حرفه ويوضع على ورق الزبدة ثم نقوم بتمرير الاسبيتول عليه بخفة شديدة حتى يبشر ورق الشيكولاتة خفيف وبعد ان تكتمل الكمية المطلوبة توضع في الفريزر حتى الاستعمال)

Akram Serry A.M.S Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

ابل باى تارت

المقادير:

(١) عجينة الفيتاج:

١ كيلو دقيق + ١٥ جرام ملح + ٢ عدد عصير ليمون + ٥٥٠ جرام ماء مثلج + ١ كيلو زبدة على شكل بلوك.

(٢) الحشو:

١/٢ كيلو تفاح أخضر مقطع مكعبات + ١٠٠ جرام زبدة + ١٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام زبيب + ١٠٠ جرام مكسرات + ١٠ جرام قرفة

(٣) الديكور:

١٠٠ جرام سكر بودرة

الطريقة:

(١) الرجاء العودة إلى طريقة عمل عجينة الفيتاج فى صفحة رقم (١٨).

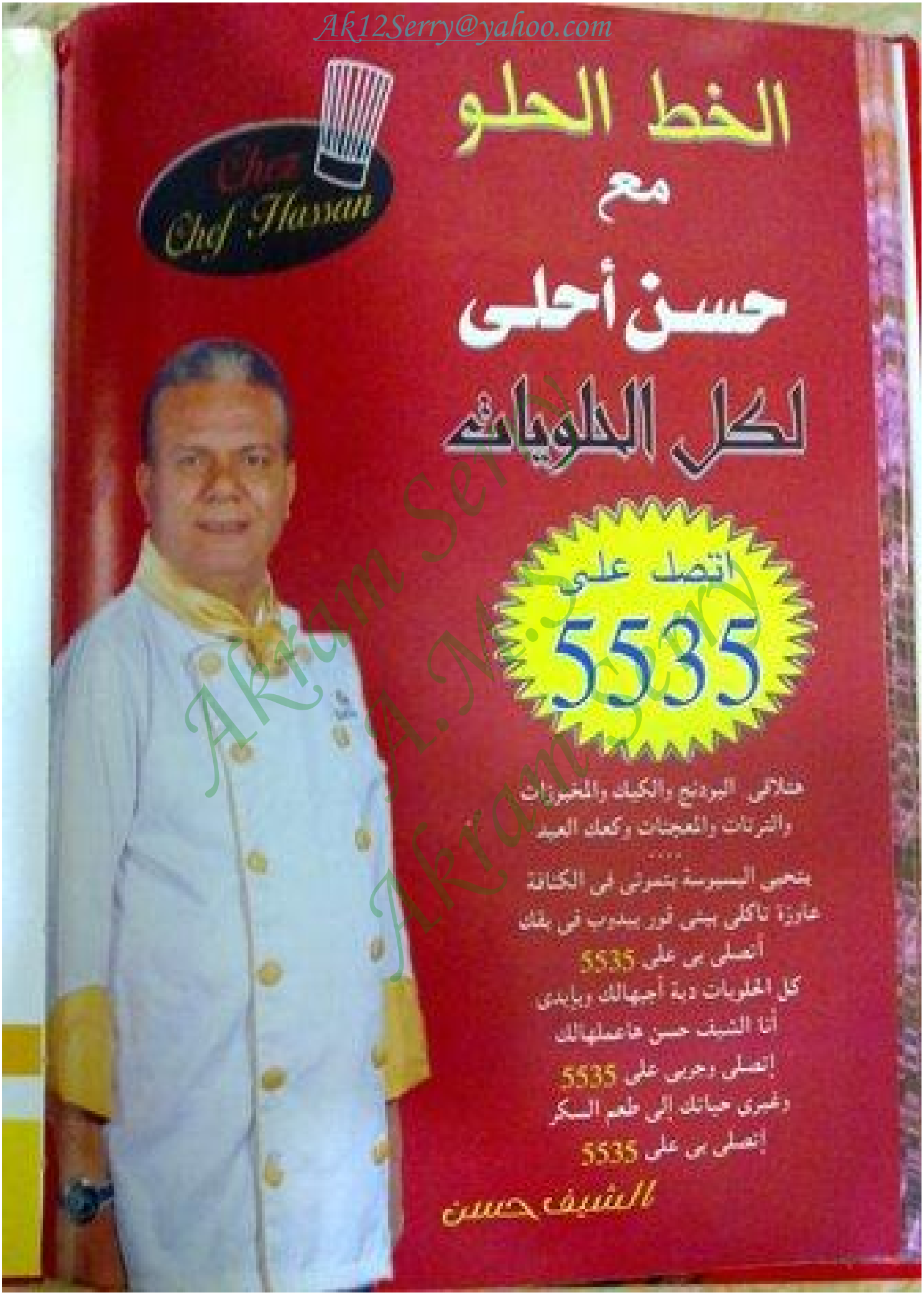
(٢) بعد تجهيز العجينة الفيتاج نأخذ ١/٢ كيلو ونفرد فى فورمة دائرية من الداخل وتغطاء من الخارج.

(٣) الحشو: يضع التفاح + الزبدة + السكر + المكسرات + الزبيب + القرفة فى كسايولا على النار هادئة مع التقليب المستمر حتى تسوى ٥٠٪ وبعد التسوية توضع داخل مصفاة حتى تصفى وتبرد جيداً.

(٤) بعد أن يبرد خليط الحشو نحضر الفورمة الموجود بداخلها عجينة الفيتاج من الجانب ونحضر الغطاء أيضاً ثم نقوم بحشو الخليط داخل الفورمة وبعد ذلك يسوى جيداً ثم يدهن جانبى الفورمة ببعض من سائل البيض ثم نضع الغطاء المعمول من عجينة الفيتاج ونقوم بتثبيت الغطاء مع القاعدة جيداً باليد حتى نتأكد من تماسكهم معاً ثم نقوم بدهن الغطاء أيضاً بسائل البيض ونخرم من النصف ثم نضعه ١/٢ ساعة فى الثلاجة للتستريح وبعد ذلك ندخل الفرن على درجة حرارة ٢٠٠° لمدة ٢٥ دقيقة ويرش عليه السكر بودر ونقدم دافئة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com



Ak12Serry

Ak12Serry@Yahoo.com

الآلية للتجارة والتسويق

درب البرابرة

مصر الجديدة - مدينة نصر - شبرا

لكبرى الشركات المتخصصة في حفلات ومستلزمات التورت والحلويات وأحياء الأفراح وسيارات السبوع

- جميع أنواع الكريم شانتيه وكريمات الحشو والعوص والآيس كريم والشيكولاته وخلطات الكيك والتورت والمعجنات بأنواعها ومستلزمات التزيين والمكسرات والكمبوت والفشدان وعجينة اللوز والأيسنج وكريمات الخلق والكريمة النباتي.
- كما نفخر أن نقدم طباعة صورة من تحب على التورت.
- الموزع المعتمد لجميع منتجات شركات جوانسان باك ورويال بيك وجولدن ميكس كبرى الشركات المتخصصة في مجال مستلزمات الحلواني.
- كما نفخر أن نقدم الأصناف الجاهزة على الحشو والتزيين (الكيكة الأسفنجية - فانيليا وشيكولاته) الاكلير - البروفيترول - قواعد التورت والسابليه والفونان(بوشيه) - المارنج - الصفوبار - عجينة الفيتاج - عجينة السابليه.

تورتة ميل في الطحان

مصر الجديدة: شارع إسماعيل رمزي - ميدان صلاح الدين ت: ٢٦٣٣٥١٢٩
مدينة نصر: شارع حسن المأمون - جوار النادي الأهلي ت: ٢٢٧٣٤٥٩٩
شبرا: ٢٠ شارع روض الفرج أمام مستشفى تبارك ت: ٠١٢٣١٦٥٤٠١٠٠١٠٧٩٩٩٩٧٢

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بلح باى تارت

المقادير:

(١) العجينة: ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٣ عدد بيض + ٣ جرام ملح + ٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو: ٥٠٠ جرام زبدة + ١٧٥ جرام سكر بودرة + ٦ عدد بيض + ٣ جرام فانيليا + ٥٠٠ جرام جوز هند

الطريقة عمل عجينة السابليه

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً فى الكسر حتى تصير كريمى ثم يضاف البيض تدريجياً ثم يضاف الملح وتترك تخلط حتى تتجانس جيداً. ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك تلف فى بلاستيك فيلم وتدخل الثلاجة حتى تتجمد وتستعمل. بعد أن تتجمد فى الثلاجة تخرج وتوضع أعلاها وأسفلها بعض من الدقيق وتفرد بالنردة على ارتفاع ٣/٤سم وتوضع داخل الفورمة المعدة لذلك وتسوى باليد جيدا وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال

الطريقة عمل كريم جوز الهند

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى يصبح كريمى بيضاء اللون ويتضاعف حجمها.

(٢) يضاف البيض تدريجياً حتى يتجانس معاً جيداً ويصبح خليط كريمى نتان

(٣) يضاف بعد ذلك الفانيليا ثم يضاف الجوز هند ويخلط جيداً.

(٤) يصب كريم جوز الهند فى الفورمة المعدة لذلك ويسوى جيداً بارتفاع ٤/٣ الفورمة.

(٥) يرص شرائح عجينة السابليه المعدة قبل ذلك طولية وعرضية.

(٦) ثم يرص البلح فوق كريم جوز الهند حتى تكتمل الفورمة وتضغط عليها جيداً باليد.

(٧) بعد ذلك تدخل الفرن على حرارة ١٨٠أ لمدة ٣٠ دقيقة وبعد أن تبرد تزين وتقدم

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

سويس باستري تارت

المقادير

(١) العجينة: ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٣ عدد بيض + ٣ جرام ملح + ٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو:

١٥٠ جرام سكر

٣٠ جرام جلوكوز

١٠٠ جرام فريش كريم

٢٠٠ جرام عين جمل محمص

الطريقة:

عمل عجينة السابليه

(١) خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى تصير كريمي وبتضاعف حجمها ويكون لونها أبيض ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق جيداً وتترك تخفف لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق ويقلب مرة واحدة وتلف في كيس بلاستيك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد. وبعد ذلك تخرج من الثلاجة ويوضع بعض الدقيق على الرخامة وتفرد بارتفاع ٤/٣سم وتوضع داخل فورمة تارت وتضغط بأصابع اليد جيداً داخل الفورمة ويقطع من العجينة أصابع طويلة بقاس التارت حتى تكون غطاء للتارت.

(٢) يوضع السكر + الجلوكوز على النار حتى يصل إلى كراميل ذهبي فاتح ثم يوضع الفريش كريم على الكراميل ويخلط جيداً ثم يضاف العين جمل ويقلب جيداً على النار لمدة ٤ دقائق

(٣) يصب داخل الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى جيداً ثم يوضع عليها أصابع عجينة السابليه طول وعرض وتضغط عليها جيداً من الأجناب حتى تتماسك جيداً مع بعضها ثم تدخل إلى الفرن على حرارة ١٧٠° لمدة ٢٥ دقيقة وبعد أن تبرد تقدم بالهناء والشفاء.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

ليمون باى تارت

المقادير:

(١) العجينة: ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق.

(٢) الكريم: ٣٠٠ جرام عصير ليمون + ٢٠٠ جرام سكر + ١٤ أصفر بيض + ٣ جرام فانيليا + ٣٠ جرام كورنستر بودرة.

(٣) المارنج: ٥ عدد أبيض بيض + ٢٠٠ جرام سكر.

الطريقة:

خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يصير كريمي ومتضاعف ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق السريع وتترك لمدة ٥ دقائق.

(١) ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك توضع داخل كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد جيداً. ثم يوضع بعض الدقيق من أعلى ومن أسفل العجينة وتفرد العجينة بارتفاع ١/٣ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة وبعد ذلك تستريح في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تدخل إلى فرن حرارة ١٧٠° لمدة ١٥ دقيقة.

(٢) يوضع عصير الليمون + السكر على النار حتى يغليان ثم يخلط الأصفر بيض + الفانيليا + الكورنستر جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى الخليط السابق مع الخلط سريعا حتى يتجمد جيداً ثم يصب في الفورمة السابقه المسوى جيداً وتترك حتى تبرد.

(٣) يوضع الأبيض بيض في الماكينة مع تشغيلها على السرعة (٢) ثم يضاف السكر تدريجياً حتى يصير كريمي ومتجانس جيداً ويوضع داخل كيس كرمه ويزين بالمارنج فوق الكريم لون بعد أن يبرد ثم يوضع أسفل الشواية بالفرن حتى يصير لون المارنج ذهبي وتزين.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بنانا فلان تارت

١) العجينة:

٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق.

الحشو:

٢٥٠ جرام موز انصاف

٤٠٠ جرام باستري كريم بودر (ريدي ميد)

١ لتر ماء دافئ

الطريقة:

١) يخلط الزبدة + السكر والملح جيداً في الكسر حتى تصير كريمي ويتضاعف حجمها جيداً ثم يضاف البيض تدريجيا وتترك تخفق لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك تجمع داخل كيس بلاستيك على شكل بلوك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد.

٢) وبعد أن تجمد تأخذ قطعة وبوضع اسفلها واعلاها دقيق وتفرد بارتفاع ٣/١سم وبعد ذلك توضع داخل الفورمة المعدة لذلك وتسكن جيداً من الجناب وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال.

٣) خلط الباستري كريم البودر مع الماء الدافئ جيداً وتترك حتى تصير كريمي.

٤) يفرش الباستري كريم في التارت المعدة قبل ذلك بارتفاع ١سم ثم يرص فوقه الموز المقطع انصاف وتملأ جيداً.

٥) ثم يوضع باقي الكريم باستري فوق الموز يكون مفطحة جيداً بالباستري كريم.

٦) يدخل الفرن على حرارة ١٧٠أ لمدة ٢٥ دقيقة وبعد ان تبرد تلمع بالجيلي الساخن وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

جوز هند تارت

المقادير:

(١) العجينة: ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٣ عدد بيض + ٣٠ جرام ملح + ٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو: ٥٠٠ جرام زبدة + ١٧٥ جرام سكر بودرة + ٦ عدد بيض + ٣ جرام فانيليا + ٥٠٠ جرام جوز هند

(١) الطريقة: عمل عجينة السابليه

(أ) يخفق الزبدة + السكر بودرة جيداً في الكنسر حتى تصير كريمي ثم يضاف البيض تدريجياً ثم يضاف الملح وتترك تخفق حتى تتجانس جيداً. ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك تلف في بلاستيك فيلم وتدخل الثلاجة حتى تتجمد وتستعمل. بعد أن تتجمد في الثلاجة تخرج وتوضع أعلاها وأسفلها بعض من الدقيق وتفرد بالنوبة على ارتفاع ٣/١ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة لذلك وتسوى باليد جيداً وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال ثم تفرد قطعة أخرى من العجينة مثل السابقة وتقطع إلى شرائح طويلة للغطاء بعد وضع الحشو.

(٢) الطريقة: عمل كريمي جوز الهند

(أ) يخفق الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى يصبح كريمي بيضاء اللون ويتضاعف حجمها.

(ب) يضاف البيض تدريجياً حتى يتجانس معاً جيداً ويصبح خليط كريمي نشار.

(ج) يضاف بعد ذلك الفانيليا ثم يضاف الجوز هند ويخلط جيداً.

(د) يصب كريم جوز الهند في الفورمة المعدة لذلك ويسوى جيداً بارتفاع ٣/٤ الفورمة.

(هـ) يرص شرائح عجينة السابليه المعدة قبل ذلك طولية وعرضية.

(و) الضغط بأصابع اليد من الجنبات جيداً حتى تتماسك الحروف معاً.

(ي) بعد ذلك تدخل الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ٣٠ دقيقة. وبعد أن تبرد تزين وتقدم

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شكولاتة فلان تارت

المقادير:

عجينة السابليه:

(١) العجينة: ٢٥٠ جرام

سكر + ٥٠٠ جرام زبدة +

٥ جرام ملح + ٣ عسد

بيض + ٧٥٠ جرام دقيق.

(٢) الحشو

(لابراى الشكولاة)

٩٠٠ جرام لبن + ١٥٠

جرام سكر + ٣ جرام

فانيليا + ١٠٠ جرام لبن +

٥٠ جرام بيض + ٣٠٠ جرام

كوين فلور + ١٥٠ جرام

شكولاة دارك.

الطريقة عمل عجينة السابليه

(١) خفق الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يصير كريمى وتضاعف ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق السريع وتترك لمدة ٥ دقائق.

(٢) ثم يضاف الدقيق وتخفف مرة واحدة وبعد ذلك توضع داخل كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد جيداً.

(٣) ثم يوضع بعض الدقيق من أعلى ومن أسفل العجينة وتفرد العجينة بارتفاع ٢/٣ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة وبعد ذلك تستريح في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

(٤) توضع الفورمة في الفرن على حرارة ١٨٠أ لمدة ١٠ دقائق حتى يصير لونها ابيض وبعد ذلك تترك حتى تبرد.

الحشو:

(١) يوضع اللبن + السكر + الفانيليا على النار حتى الغليان.

(٢) يخلط اللبن + البيض + الكوين فلور جيداً ثم يضاف تدريجيا إلى الخليط السابق مع الخفق السريع وبعد ذلك تضاف قطع الشكولاة الدارك وتخفق جيداً وبعد أن تتجانس جيدا تصب داخل الفورمة المسواه ٢/٥ قبل ذلك وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٥٠أ لمدة ٣٠ دقيقة حتى تسوى وبعد ذلك تبرد وتلمع بجيلي بارد وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

قراصيا تارت

المقادير:

العجينة: (١) ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق.

(٢) الحشو: ٥٠٠ جرام قراصيا + ١٥٠ جرام سكر بودر.

طريقة عمل التارت:

(١) يخلط السكر + الزبدة + الملح جيداً في المكسر حتى تصير كرمي وينضاعف حجمها جيداً ثم يضاف البيض تدريجيا حتى تتجانس معاً ثم تنثر لتخلق معاً لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق ويلف مرة واحدة فقط ثم توضع داخل كيس بلاستيك على شكل بلوك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد.

(٢) بعد أن تتجمد جيداً تأخذ قطعة من العجينة ويوضع اسفلها وأعلاها دقيق وتفرد على ارتفاع ٤/٣سم ثم تسكن داخل الفورمة المعدة لذلك وتسكن جيداً بأصابع اليد ثم تدخل إلى الثلاجة لتستريح حتى الاستعمال. ثم تفرد قطعة سابليه أخرى وتقطع إلى شرائح طويلة لكي توضع أعلى التارت قبل التسوية.

(٣) وتوضع القراصيا في (١) لتر ماء على النار حتى الغليان لمدة ١٠ دقائق ثم يتم نزع البذرة من القراصيا ويوضع عليه السكر وتفرم جيداً.

(٤) يفرد الخليط في الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى جيداً باليد.

(٥) يوضع أصابع عجينة السابليه خلف بعض ويتم تثبيتها بأصابع اليد جيداً ثم تدخل الفرن على حرارة ١٧٠° لمدة ٢٥ دقيقة وبعد أن تبرد وتقطع حيلى ساخن.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

فروت تارت

المقادير:

١) العجينة = ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٤ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق.

٢) الكريمة = ٢٠٠ جرام باستري كريم زبدي مهد + ٥٠٠ جرام ماء.

٣) ١ تفاح اخضر + ١ تفاح احمر + ١ تفاح اصفر + ١ كيوي + ١٠٠ جرام فراولة + ١٠٠ جرام جيلي ساخن للتلميع.

الطريقة:

١) تخلط الزبدة + السكر جيدا في الكسر ثم يضاف الدقيق وكيس زبده واحدة ونلف في كيس بلاستيك وتدخل إلي الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتي تتجمد.

٢) بعد أن تتجمد في الثلاجة نأخذ قطعة ويوضع أسفلها وأعلاها دقيق ونفرد بالدرنة على ارتفاع ٣/١سم وتوضع داخل الفورمة المعدة لذلك وبعد ذلك توضع في الثلاجة حتي تستريح ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تدخل إلي الفرن على حرارة ١٧٠° لمدة ١٥ دقيقة وتترك حتي تبرد.

٣) يخلط الباستري كريم + الماء جيداً ويوضع داخل التارت المسوى ويسوى جيدا.

٤) يقطع جميع أنواع الفروت اسليز وترص عشوائي حسب اللون ثم تدخل الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة ويسيح الجيلي الساخن على النار ثم تلمع التارت وتعد.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

مكس نتس تارت

المكونات:

(١) العجينة:

٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو الكراميل:

١٥٠ جرام سكر

٥٠ جرام جلوكوز

١٠٠ جرام فريش كريم

٥٠ جرام بندق محمص

٥٠ جرام لوز محمص

٥٠ جرام فستق محمص

٥٠ جرام كاجو محمص

الطريقة:

خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يصير كريمي ويتضاعف ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق السريع وتترك لمدة ٥ دقائق.

(١) ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك توضع داخل كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد جيداً.

ثم يوضع بعض الدقيق من أعلى ومن أسفل العجينة وتفرد العجينة بارتفاع ٤/٣ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة وبعد ذلك تستريح في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تدخل إلى فرن حرارة ١٧٠° لمدة ٢٥ دقيقة.

(٢) وضع السكر + الجلوكوز على النار حتى تصير كراميل ذهبي غامق ثم يضاف الفريش كريم ويخلط جيداً ثم تضاف المكسرات وتخلط جيداً ثم تصب في الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى وتزين بعد أن تبرد وتقدم بالهناء والشفاء.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كمثرى فرنش بان تارت

المقادير:

(١) ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ بيض + ٧٥٠ جرام دقيق

(٢) فرنش بان: ٢٥٠ جرام زبدة + ١٢٥ جرام سكر + ٣ عدد بيض + ٣ جرام فانيليا + ٢٥٠ جرام لوز مطحون + ٥٠ جرام دقيق

(٣) ١ علبة كمثرى + جيلي ساخن للتلميع

الطريقة (١) العجينة

يخلط الزبدة + السكر + الملح جيداً في الكسر حتى تصير كريمي ثم يضاف البيض تدريجياً حتى تتجانس كل المقادير مع بعضها وتترك يخفق معاً لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وتلف داخل كيس بلاستيك على شكل بلوك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد وبعد أن تتجمد تأخذ قطعة ويوضع اسفلها واعلاها دقيق وتفرد على ارتفاع ٣/١سم وتسكن داخل الفورمة المعدة لذلك وتسكن من الجناب بأصابع اليد جيداً ثم تدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال.

(٢) الحشو:

(٢) خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يتضاعف حجمها وتصبح كريمي ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق جيداً.

(٣) يضاف الدقيق + اللوز البودر ويخلط جيداً.

(٤) يوضع الخليط داخل التارت المعدة قبل ذلك بارتفاع ٣/١ الفورمة.

(٥) تقطع الكمثرى اسليز وتوضع على حافة السكينة وتوضع فوق الفرنش بان حتى تملأ الفورمة.

(٦) تدخل الفرن على حرارة ١٧٠° لمدة ٢٥ دقيقة حتى تسوى جيداً وبعد أن تبرد تلمع بالجيلي الساخن وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

باري بورسة تارت

المقادير:

(١) عجينة الباتا شو:

١/١ لتر ماء + ١/١ لتر لبن + ٢٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣٠٠ جرام دقيق + ٦ عدد بيض + ١٠٠ جرام لوز اسلبز.

(٢) كريم الباريزيانة

٢٥٠ جرام باسسترى كريم + ١ كيلو كريم شانتيه مضروب + ١٠٠ جرام باريزيانة فليفلي (مهجون البندق).

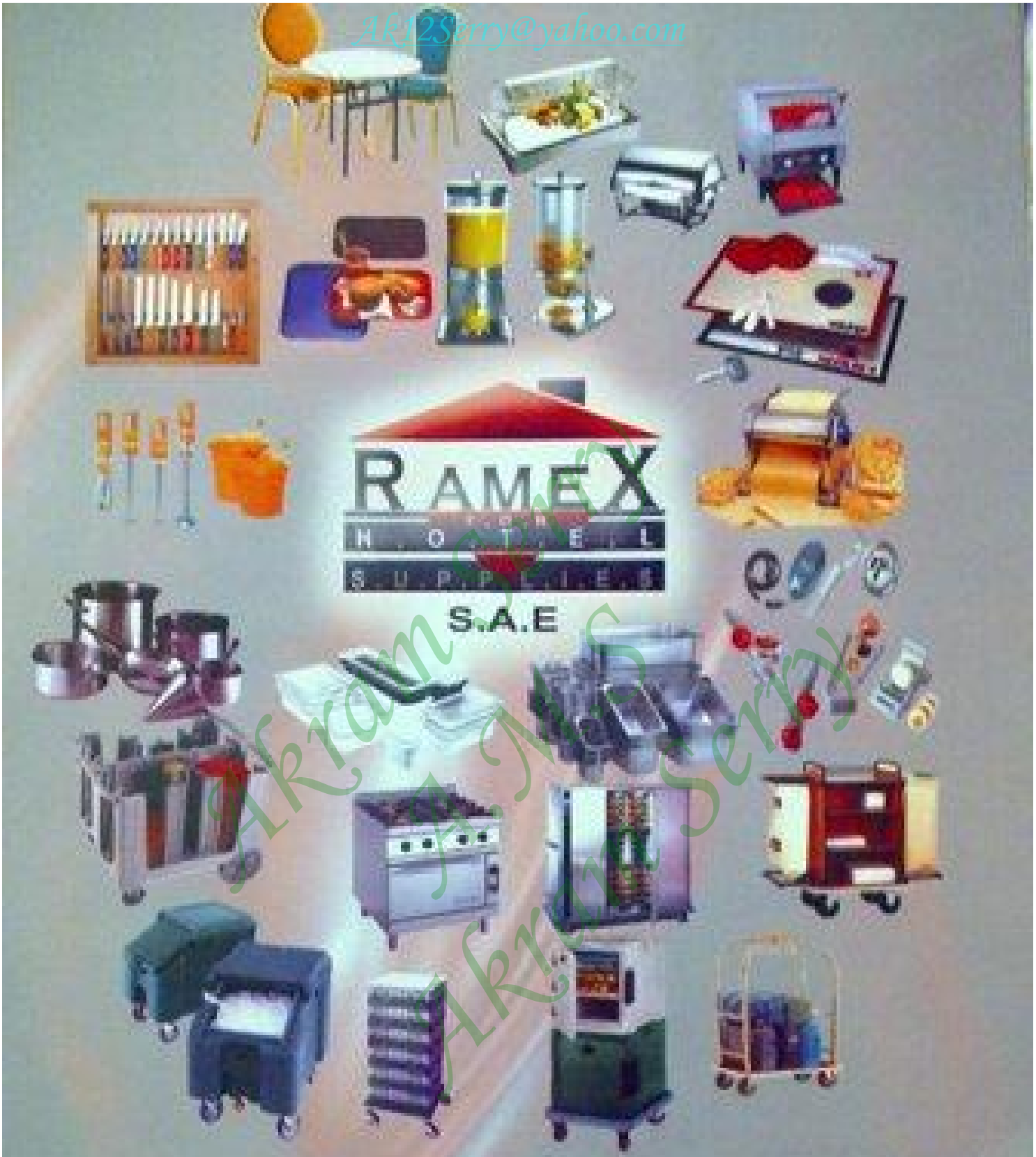
الطريقة:

١) يوضع اللبن + الماء + الزبدة + الملح على النار حتى الغليان جيدا ثم يضاف الدقيق ويخلط الخليط جيداً لمدة ٤ دقائق حتى تسوى العجينة جيداً ثم تفرد على الرخامة حتى تبرد جيداً ثم توضع داخل المكسر ويشغل على السرعة "١" ثم يضاف البيض تدريجيا حتى يتجانس العجينة جيدا ثم توضع داخل كيس كرمه وبطبله سادة مقاس ١٨سم ثم تقطع على صاج مدهون بمادة دهنية على شكل دائرى مفرغ من النصف ثم تلمع من اعلى بالبيض ويوزع عليها اللوز الاسلبز ثم تدخل الفرن على حرارة ٢٠٠° لمدة ٢٥ دقيقة حتى تسوى جيداً وبعد ان تبرد تفتح إلى نصفين متساويين.

٢) تحضر كريم الباريزيانة. ويخلط الباسسترى كريم + فليفلر الباريزيانة جيدا ثم يضاف الشريط كريم المضروب ويخلط جيداً حتى يتجانس جيدا ثم يوضع داخل كيس كرمة ويتم توزيع الكرمة على الجزء الأسفل من كيكة الباري بريس وملأ جيدا ثم يوزع بعض اللوز الاسلبز المحمص ثم يوضع أعلى الكيكة بحرص ثم تزين بالسكر بودرة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com



راميكس للتجهيزات الفندقية (ش .م .م)
المركز الرئيسى : 95 شارع حافظ رمضان امام النادى الاهلى - مدينة نصر - القاهرة
تليفون : (202) 22713662 - 22713706 - 26716159 محمول: 01016035479 - 01209990991 - 01010033688
فاكس : (202) 2271366 - 01016033133 ramex@link.com.eg ramexsales@link.net
فرع حدائق القبة: 34 ش اصحاق توفيق امام محطة مترو المرج
تليفون : 26837695 - 26850334 محمول: 01233346916 - 01209990992
فرع شرم الشيخ : سوق دانا شرم النخيل وحدات رقم 147 & 148 & 149
تليفون : (069) 3661712 محمول : 01001033688 - 01001837695 - 01209990993 - 01065536421

Ak12Serry

Ak12serry@yahoo.com

UNION TRADING Org.

Import - Export

الوكيل الوحيد

تأسست عام ١٩٤٨

Sole Agent

كاسيل

بياض الزبدة

داييري

ويبنج كريم

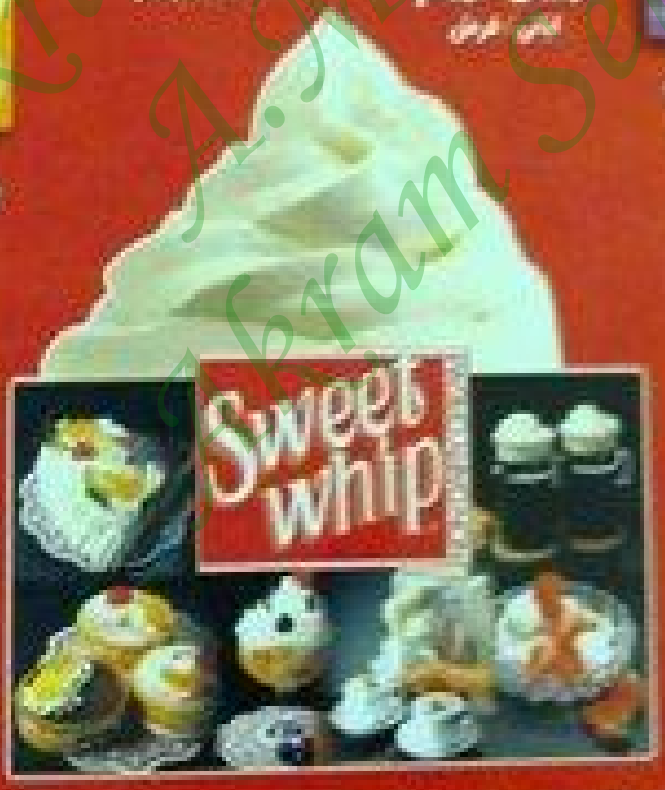
بياض غربي

شور ويب

كريمة البيضاء

ميلاك جولد

بلوني / مطبخ



سويت ويب

كريمة نباتية

المعرض : ٣ شارع الجيش - العتبة - القاهرة تليفون : ٢٥٩٠٥٠٦٤ - ٢٥٨٨٠٣٤٦

الإدارة : ٤٣ أ ش قصر النيل - القاهرة تليفون : ٢٣٩٥١٣٤٥ - ٢٣٩٥١٢٥٤ فاكس : ٢٣٩٥١٣٤٥

E-mail:elsmodi@access.com.eg

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شركة الأهرام التجارية
تأسست 1948

تورتة الأعياد
انتي ايضا يمكنك
ان تصنعيها لأسرتك

متخصصون في بيع
- جميع خامات عمل التورتات والجاتوهات والحلويات
- جميع أصناف الباميش والحلويات الطازجة
- جميع معدات وأدوات صناعة الحلويات

خبرة أكثر من
50
عاما

المعرض: ٣٠ شارع الجيش - العتبة - القاهرة
ت: ٢٥٩٠٥٠٦٤ - ٢٥٨٨٠٣٤٦
الإدارة: ٤٣٠ (أ) شارع قصر النيل - القاهرة
ت: ٣٩٥١٣٤٥ - ٣٩٥١٣٥٤ فاكس: ٣٩٥١٣٤٥
إدارة المبيعات: موبايل: ٠١٢٢٧٩٢٠٠٢
E-mail: elamodi@access.com.eg

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

جينجر بريت هاوس

المقادير:

٢٢٥ جرام سكر

٩٠٠ جرام عسل نحل

١٤٠٠ جرام دقيق

٣٨ جرام جينجر بودر

١٥٠ جرام لبن

٢,٥ جرام ملح الصودا

١٢٥ جرام أصفر بيض

٢٠ جرام كريونات (أمونيوم)

الطريقة:

(١) يغلى العسل + السكر في كسرولا حتى حرارة ٩٠° ويترك حتى يبرد جيداً.

(٢) يوضع الدقيق + جينجر بودر في العجان ويخلط جيداً ثم يضاف إليها اللبن + الصودا الليمون.

(٣) يضاف الأصفر البيض + الكريونات ويعجن العجينة جيداً.

(٤) وبعد أن نتأكد من خلط العجينة جيداً يضاف العسل المغلى قبل ذلك وهو بارد ويعجن جيداً ثم يوضع على صاج أسفله دقيق ويفرد بملاستيك فيلم ويدخل الثلاجة لمدة ١٠ ساعات.

(٥) وبعد أن يبرد جيداً في الثلاجة يؤخذ قطعة وتفرد بارتفاع ٣/٤ سم على صاج مدهون زبدة بخفة وفرشوش عليها بعض الدقيق ويخرم جيداً ويدخل إلى الثلاجة مرة أخرى لمدة ١ ساعة وبعد أن يتجمد جيداً يحضر قاكيت هاوس من ٤ جوانب + ٢ قطعة أعلى + المدخنة والباب والشبابك + قاعدة البيت.

ويوضع كل قطعة من القاكيت على العجينة المفرودة على الصاج وتقطع على شكل القاكيت بسكين صغيرة حامية جداً ثم يدخل إلى الفرن على حرارة ١٠٠° حتى تنضج وعند الخروج يكون جاهز ماء ايسنج عبارة عن ٥٠٠ جرام سكر بودرة مذاب في ٢٠٠ جرام ماء مخلوط جيداً معاً وعند خروج بسكويت الجينجر من الفرن يلمع جيداً بفرشة بماء الايسنج حتى يحصل على اللمعة الموجودة به ويترك حتى يبرد جيداً.

(٦) طريقة تركيب البيت: يحضر رويال ايسنج عبارة عن ٢ أبيض بيض + ٥٠٠ جرام سكر بودرة يخلط جيداً ثم يضاف إليه ١/٢ ملعقة صغيرة روح خل ويخلط معاً جيداً ثم يوضع الايسنج على جانبي البيت ويلصق معاً من الداخل ومن الجناب ويترك حتى يتماسك جيداً ويوضع ثاني أعلى البيت وموجود عليه من الجناب ايسنج حتى يلصق معاً ويترك حتى يتماسك ثم يوضع باقي الايسنج أعلى وبزين مثل الصورة

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاتة هاوس

المقادير:

١ كيلو شيكولاته دارك مسايحة ناعمة ٢ عدد أبيض بيض ٥٠٠ جرام سكر بودرة ١ ملعقة صغيرة روح خل

الطريقة:

(١) توضع ١ كيلو من الشيكولاته على حمام مائي وبعد أن تسيح جداً ترفع من على النار ويضاف اليها باقي الشيكولاته مقطع قطع صغيرة وتخلط معاً جيداً حتى تسيح وتصبح ناعمة.

(٢) بعد أن نتأكد من بودر الشيكولاته تفرد على ورق سلوفان بارتفاع ١ سم وتترك في مكان بارد حتى تتجمد جيداً.

(٣) يجهز ماكيت كرتون على شكل بيت من ٤ جوانب و٢ قطعة من أعلى والباب والشبابيك والقاعدة ويوضع كل جزء من الماكيت ويقطع بسكينة صغيرة ويحضر كل الأجزاء حتى التجميع.

طريقة تركيب البيت:

يوضع القاعدة من الشيكولاته ثم نبدأ في وضع الجانب ويوضع بعض من الشيكولاته تكون باردة حتى تتماسك سريعاً ثم تصب بعض الشيكولاته على الجانب من أسفل حتى تتماسك جيداً ثم نضع بعض الشيكولاته الباردة على جانبي السقف وتلصقهم جيداً ثم نضع الباب والشبابيك.

ثم نقوم بإعداد الرويال ايسنج وهو عبارة عن ٣ أبيض بيض يوضع في المكسر ثم يمور المكسر ونقوم باضافة السكر بودرة قليلاً قليلاً ثم يضاف ١ ملعقة صغيرة من روح الخل ونتأكد من نضوج الايسنج. ونقوم بتزيين القاعدة والبيت مثل الصورة ونقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بناتوني كيك (كيك الكريسماس الإيطالي)

المقادير:

العجينة رقم (١):

٣٥٠ جرام دقيق

١٢ جرام ملح

١٥ جرام خميرة

٥ جرام محسن الخبز

٢٠٠ جرام ماء بارد

٣ عدد بيض

١٣٠ جرام زبدة

١ عدد بشر برتقال

١٢٠ جرام زبدة

٨٠ جرام سكر

٢٠ جرام جنة ماس كريوني أو ٢٠ جرام فليفلوري ماس كريوني

١٥٠ جرام سكر بودرة

٣٥٠ جرام لوز اسليز

الطريقة:

(١) يعجن الدقيق + الملح + الخميرة + محسن الخبز + الماء جيدا في الكسر على السرعة (١) لمدة ٣ دقائق ثم على السرعة (٢) لمدة ٤ دقائق.

(٢) يضاف بشر البرتقال + الزبيب + السكر + جنة الماس كريوني + الفليفلوري ماس كريوني وتعجن جيدا وتترك حتى تستريح لمدة ٣٠ دقيقة على الرخامة وهي مغطاة.

(٤) تحضر فورمة على شكل اسطواني (مثل علبة السمن) توضع من أسفلها بلاستيك فيلم والبوبيوم فويل وتدهن من الداخل بسمن من اسفل ومن الأجناب ويلصق عليها ورق زبدة من الأجناب وبعد ان تستريح العجينة توضع داخل الفورمة المعدة لذلك بارتفاع ٢/٣ الفورمة ويوضع عليها اللوز اسليز + السكر البودرة وتدخل غرفة التخمير لمدة ١ ساعة حتى تختمر ويتضاعف حجمها جيدا ثم تدخل إلى الفرن على حرارة ١٩٠° لمدة ٣٠ دقيقة حتى تسوى جيداً وتزين بالسكر بودر والخدم مثل الصورة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بندق كيك

(١) المقادير:

١ كيلو زبدة
٣٠٠ جرام سكر
١٦ عدد اصفر بيض
٥ جرام فانيليا
١ ك كيك كراميل (اسبوغ مقروم)
٥٠٠ جرام بندق قطع
٥٠٠ جرام شكولاة دارك قطع
١٠ جرام قرفة
١٦ عدد ابيض بيض
٦٠٠ جرام سكر

(٢) الديكور ١٥٠ جرام سكر + ٥٠ جرام فريش كريم + ١٥٠ جرام بندق محمص ومقشر.

الطريقة:

١) يخلط الزبدة + السكر جيدا في المكسر حتي تصير كريمي وينضاعف حجمها جيدا ثم يضاف الاصفر بيض تدريجياً حتي يتجانس الخليط جيدا وتترك تخلط معاً لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك تضاف قطع البندق ثم تخلط جيدا ثم يضاف كيك الكراميل ويخلط جيداً ثم تضاف قطع الشكولاة الدارك الصغيرة وتخلط ثم تضاف القرفة بودر وتخلط جيداً.

٢) يوضع الابيض بيض في المكسر ويشغل علي السرعة (٢) لمدة ٢ دقيقة وبعد ذلك يضاف قليلا قليلا السكر حتي تصير مارغ كريمي متاز بعد الخلط لمدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يضاف إلي الخليط رقم (١) ويقلب من اسفل إلي اعلي مع الحرص الشديد.

٣) ثم تحضر فورمة مقاس ١٤سم وتدهن بالسمن من اسفل من الاجناب ثم يصب الخليط بداخلها وتسوى جيدا باليد وتدخل الفرن علي حرارة ١٨٠أ لمدة ٣٠ دقيقة.

٤) يوضع السكر في كسترولا علي النار حتي يصير كراميل لونه ذهبي غامق ثم يضاف الفريش كريم ويخلط معاً ثم يضاف البندق وتترك علي النار لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك توضع فوق الكيك وبعد أن تبرد تزين مثل الصورة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريسماس كيك الموند

المقادير:

٥٠٠ جرام زبدة
٥٠٠ جرام سكر بودرة
٣٧٥ جرام بيض
٥ جرام فانيليا
٢٥٠ جرام سكر بني
٢٥٠ جرام دقيق
٣٧٥ جرام زبيب
٣٧٥ جرام فيرونة مسكرة
١٢,٥ جرام بيكنج بودر
١ جرام جوز الطيب بودر
١ جرام قرفة بودر
٢٠٠ جرام لوز مسلوق ومقشر

الطريقة:

(١) خلط الزبدة + السكر بودر والسكر البني جيداً حتى تصير كريمي وبشدة حجمها جيداً ثم نضاف الفانيليا + البيض ويضاف تدريجياً إلى الخليط السابق حتى يتجانس ويمتزج معاً جيداً.

(٢) يخلط الدقيق + الزبيب + الفيرونة المسكرة + البيكنج بودر + جوز الطيب + القرفة جيداً ويضاف إلى الخليط (١) ويخلط معاً جيداً.

(٣) تحضر فورمة دائرية وتدهن بالسمن من أسفل ومن الجناب ثم يصب الخليط فيها وتسوى بالية جيداً ثم يرص عليها اللوز المسلوق المقشر مثل الوردة وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ١٥ دقيقة وبعد أن تبرد تلمع جيلي مناسب وتزين مثل الصورة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بلم كيك (قراصيا)

المقادير:

٢٥٠ جرام زبدة

٢٥٠ جرام سكر بني

٢٧٠ جرام بيض

٥ جرام فانيليا

٧٥٠ جرام دقيق

١٣٠ جرام زبيب

١٣٠ جرام فرولة مسكرة

١٣٠ جرام لوز اسليز

١٣٠ جرام قراصيا قطع

٢ عبوة بشر لمون

٣٠ جرام قرفة

١٥٠ جرام شيكولاه جناش للديكور

الطريقة:

(١) يخلط الزبدة + السكر البني جيداً في المكسر ثم يضاف الفانيليا إلى البيض وتضاف تدريجياً إلى الخليط حتى يتجانس جيداً ويعبر كريمي صناز.

(٢) يخلط الدقيق + الزبيب + الفرولة المسكرة + اللوز اسليز + قطع القراصيا + بشر الليمون + القرفة جيداً ثم يضاف إلى الخليط رقم (١) ويخلط في المكسر جيداً.

(٣) تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم وتدهن من أسفل وأعلى بالسمن ويعسب الخليط به وتسوى جيداً وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ٤٥ دقيقة.

ملحوظة:

عمل شيكولاه جناش بوضع ١٠٠ جرام كريم فريش سائل في كسدارولا على النار حتى الغليان وبعد قليل يضاف إليها ٢٠٠ جرام شيكولاته دارك وترفع من على النار وتقلب جيداً حتى تصير كريمة وبعد أن تبرد توضع داخل كيس وتزين وتقدم مثل الصورة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريسماس كيك اسبنج

المقادير:

٢٥٠ جرام زبدة
٢٥٠ جرام سكر بودرة
١٩٠ جرام بيض
٣ جرام فانيليا
٣٥٠ جرام دقيق
٦ جرام بيكنج بودر
١٥ سكر بني
١٩٠ جرام زبيب
١٩٠ فروتة مسكرة
٦ جرام جوز الطيب
٣ جرام قرفة
الديكور
٣ عدد أبيض بيض
٢٥٠ جرام سكر بودر

الطريقة:

(١) خلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى تصير كريمي منجانسة جيداً ثم يضاف الفانيليا إلي البيض ويضاف البيض تدريجياً إلي الخليط حتي يتجانس جيداً معاً.

(٢) يخلط الدقيق + البيكنج بودر + الزبيب + الفروتة المسكرة جيداً ويضاف إلي الخليط السابق وتخلط جيداً.

(٣) يضاف جوز الطيب + القرفة وتخلط جيداً العجينة.

(٤) تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم مدهونة من أسفل وأعلى بالسمن وتصب العجينة بها وتسوى باليد جيداً وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تسوى وتبرد جيداً وتترك حتى توضع عليها الايسنج.

طريقة عمل الايسنج:

يوضع الأبيض ببيض في المكسر وهو نظيف وغير مبلل ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر البودرة تدريجياً حتى يصير الخليط مارغ كريم ممتاز متجانس جيداً معاً وتزيد الخليط لمدة ١٠ دقيقة معاً.

وبعد تفرد المارغ يوزع على الكيكة مثل الثلج ويزين مثل الصورة ويقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كريسماس اشتوليين

المقادير:

١٠٠ جـــــرام لبن بالقشر
٣٠ جـــرام خـــميـــرة
٧٥٠ جـــرام دقـــيـــق
٨٠ جـــــــرام سـكـر
١ جـــــــــــة زبـيـب
٣ حبـــة أصـفـر بـيـض
٨ جـــــــرام مـلـح
٢٥٠ جرام زبدة مذابة
٢٥٠ جـــــــرام لبن
٥٠٠ جـــــــرام زبـيـب
٢٠٠ جرام قـرفـة مـطـحـونة
١٥٠ جـرام لبن مـبـسـتـه
١٠٠ جـرام لبن مـجـفـف
مـجـمـعـتـين + ١ مـعـلـقـة قـهـوة
قـرنـفـل + ٣ جـرام حـبـهـان بـودرة + ٣ جـرام قـرفـة بـودرة + ٣ جـرام قـرنـفـل بـودرة
١ عـبـوة بـشـر لـيـمـون + ٣٠٠ جـرام زبـدة مـذابـة + ١٠٠ جـرام سـكـر بـودرة

الحشو: ١٥٠ جرام لكل لفة من الاسفنجين من الزبدة المذابة القوية

الطريقة:

(١) تذوب الخميرة في اللبن الدافئ جيداً وتترك في مكان دافئ لتختمر

(٢) يعجن الدقيق + السكر + الأصفر بيض + البيض + الملح واللبن + الزبدة المذابة جيداً لمدة ٣ دقائق على السرعة (١) ثم بالخلاط على السرعة (٢)

(٣) يضاف الخميرة يتم (١) إلى الخليط يتم (٢) ويعجن جيداً ثم يضاف إليه وهو في العجان + الزبيب + القرفة المطحونة + المجمعتين + اللبن المبستر + الحبهان + القرنفل + القرفة + القرنفل + بشر الليمون ويعجن لمدة لتمتزج على الرخامة وهي مغطاة.

(٤) يقطع ٣٠٠ جرام من العجينة يفرد باليد على الرخامة بارتفاع ١ سم ويوضع على جانبي العجينة رول من عجينة اللفة ويلف من الجنب حتى تصل إلى الجانب المقابل له.

(٥) توضع على صاج مدهون بالمجمعتين وتحمل إلى غرفة التخمير لمدة ١ ساعة حتى تختمر وبعد ذلك تدخل الفرن على حرارة ٢٠٠° لمدة ١٥ دقيقة.

(٦) ويعد الفيونج وتقطع من اللفة بعد أن تبرد وتحشى بالحشو وتزين مثل الصورة وتقدم

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كروات كيك (جزر)

المقادير:

(١) الكيكة: ٣٠٠ جرام زبدة + ٢٠٠ جرام سكر + ٢٠٠ جرام أصفر بيض + ١٠٠ جرام لبن ٣٥٠ جرام دقيق + ٣٠ جرام بيكنج بودر ٢٠٠ جرام قطع بندق + ٥٠٠ جرام جزر مبشور + ١٠ جرام قرفة ٢ عدد بشر الليمون ٢٠٠ جرام أبيض بيض ١٠٠ جرام سكر

الطريقة: الكيكة

(١) يخلط جيداً الزبدة + السكر في المكسر حتى تصير كريمي ويتضاعف حجمها.

(٢) يضاف الأصفر بيض تدريجياً ثم يضاف اللبن تدريجياً مع الخلط السريع.

(٣) يخلط كل من الدقيق + البيكنج بودر + البندق المقطع والجزر المبشور + القرفة + بشر الليمون معاً جيداً.

(٤) يضاف الخليط رقم (٣) إلى الخليط رقم (٢) ويخلط معاً جيداً.

(٥) يخلط الأبيض بيض في المكسر ويضاف إليه السكر تدريجياً حتى يصير مارنج كريمي متاز.

(٦) يضاف المارنج الخليط رقم (٥) إلى الخليط رقم (٤) ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الفرض الشديد حتى لا يهبط المارنج وبعد ذلك يحضر عدد (٢) فورمة مقاس ٢١ سم مدهونة من الجناب بمادة دهنية ومن اسفل الفورمة ويصب الخليط في الفورمة وتسوى باليد جداً. ثم تدخل الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ١٥ دقيقة وبعد أن تبرد تلف ببلاستيك فيلم وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال.

(٢) الديكور:

المقادير: ١٠٠ جرام أبيض بيض+ ٢٥٠ جرام سكر بودرة

الطريقة:

يخلط أبيض بيض في المكسر يضاف السكر بودرة تدريجياً حتى يصير مارنج كريمي متاز.

يوضع أعلى الكيكة مثل الثلج ويوضع بعض من الجزر المعمول من عجينة السكر أو المرزبان وتقدم مثل الصورة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيرى كيك (كريز)

المقادير:

٣٠٠ جرام زبدة
١٥٠ جرام عجينة لوز
٤٠٠ جرام بيض
٥ جرام فانيليا
٢٠٠ جرام دقيق
١٠ جرام بيكنج بودر
٥ جرام قرفة بودر
٦٠٠ جرام كريز فريش
أنصاف + ٢٠٠ جرام
كريز مطبوخ للديكور

الطريقة:

(١) خفق الزبدة جيداً ثم يضاف تدريجياً قطع عجينة اللوز الطرية وتخفق جيداً حتى تصير كريمي ثم يضاف الفانيليا إلى البيض ويخفق جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق تدريجياً حتى تتماسك معاً وتصبح كريمي منارة.

(٢) يضاف الدقيق إلى البيكنج بودر إلى القرفة + الكريز ويخلط معاً جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق وتخلط جيداً في الكسر.

(٣) تحضر فورمة دائرية مدهونة من أسفل ومن الجانب بالسمن وتصب بها الخليط ويسوى جيداً باليد.

(٤) ثم تدخل الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ٤٥ دقيقة حتى تسوى جيداً وتترك حتى تبرد.

(٥) بعد أن تسوى وتبرد يوضع عليها الكريز المطبوخ وتزين مثل الصورة وتقدم.

ملحوظة: طريقة عمل الكريز المطبوخ

يوضع على النار ١/٢ لتر ماء + ١٠٠ جرام سكر + ٢ جرام لون أحمر وبعد الغليان يضاف إليها بعض الكورن فلور المذاب بالماء حتى يتماسك بعض الشيء وبعد ذلك يضاف ٢٠٠ جرام كريز مقطع أنصاف ويترك يسوى معاً لمدة ٥ دقائق وبعد أن يبرد يوضع فوق الكيكة وتزين وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

تارت تاتان

المقادير:

(١) الكراميل:

١٥٠ جرام زبدة طرية

٢٥٠ جرام سكر

(٢) الحشو:

١ كيلو تفاح أحمر مقشر ومقطع نصفين ومخلى من الداخل.

(٣) العجينة:

٢٥٠ جرام عجينة ملفيه

الطريقة:

(١) نحضر كسارولا دائرية استانلس وتبرد بداخلها الزبدة الطرية وعليها السكر معاً.

(٢) يرص التفاح المقشر المخلى والمقطع أنصاف على الزبدة والسكر ويكون الرص على قاعدة التفاح وتتأكد من الرص حتى تكون القطع بجانب بعض حتى لا تبعد عن بعض أثناء التسوية وتتأكد من كبس التفاح إلى جانبى بعض حتى يتمسكوا جيدا معا.

(٣) ترفع الكسارولا على نار هادئة حتى تصير الزبدة والسكر إلى كراميل ذهبى فاتح وبعد ان تتأكد مع وصول الكراميل إلى مرحلة التسوية ترفع من على النار وتترك حتى تبرد جيداً.

(٤) تفرد العجينة على ارتفاع اسم وتشكل على شكل دائرى وتنظف جيدا من الدقيق وتوضع فوق الكسارولا الموجود بها التفاح المسوى وتتأكد من وضع العجينة على جانبى التفاح وتغلق جيدا ثم تدهن بالبيض وتدخل إلى الفرن على حرارة ٢٠٠° حتى تسوى العجينة جيدا وتخرج من الفرن وتستريح ١٠ دقائق ثم تقلب وتقدم ساخنة مع صوص فانيليا. ايس كريم فانيليا.

ملحوظة:

الرجاء الرجوع إلى طريقة إعداد عجينة الفيتاج

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

(ماما نيفان كيك) أبل كيك

المقادير:

٣ عدد بيض

٣٠٠ جرام سكر

١ كوب زيت ذرة

٣,٥ علبة زبادي

٣٥٠ جرام دقيق

٤ جرام فانيليا

٨ جرام بيكنج بودر

٢ عدد تفاح

مقطع مكعبات صغيرة أو اسليز

الطريقة:

(١) خفق البيض + السكر + الزيت + الزبادي جيداً حتى يصير سائل متماسك جداً.

(٢) يضاف الدقيق + الفانيليا + البيكنج بودر ويخفق جيداً.

(٣) يضاف اسليز التفاح الأخضر ويخفق معاً جيداً.

(٤) تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم وتدهن من أسفل والجناب بالسمن ويصب الخليط فيها وتسوى جيداً باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تبرد تلمع بالجيلي الساخن ويوضع عليها أنصاف تفاح فلامبية.

عمل تفاح فلامبية:

يوضع ١٥٠ جرام سكر بني في كسارولة على النار حتى يصير لونها ذهبي ثم يوضع ٥٠ جرام زبدة + ٥٠ جرام فريش كريم ثم يوضع بداخلها أنصاف التفاح ويقلب ويترك يسوى لمدة ٤ دقائق في الصوص وبعد أن يبرد يرص على الكيكة وتقدم.

ملحوظة:

يمكن تغيير التفاح إلى عنب أو أي تشكيلة فواكه أخرى.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

طوفى بودنج كيك

المقادير: (البوريه)

(١) ٣٢٠ م جرام ماء
٢٥٠ جرام بلح دراى (ناشف) أو عجوة
٨ جرام كربونات صوديوم

(٢) العجينة:

١٠٠٠ جرام زبدة
٢٠٠ جرام سكر بودر
٥٠ جرام بيض
٢ جرام فانيليا
٣٠٠ جرام دقيق
١٠ جرام بيكنج بودر

(٣) الصوص:

١٥٠ سكر بنى + ١٥٠ فريش كريم + ٥٠ جرام زبدة

الطريقة: (١) يوضع الماء على النار حتى الغليان ثم يضاف اليه البلح البريمو الناشف ويترك يغلى معاً ثم يضاف كربونات الصوديوم ويترك حتى يصير بوريه ناعم جداً وبعد ذلك يترك حتى يبرد.

(٢) يخلط الزبدة + السكر بودر جيداً حتى تصير كريمى ثم يضاف الفانيليا إلى البيض ويضاف تدريجياً إلى الخليط حتى يتجانس معاً جيداً ثم بعد ذلك يضاف البيكنج بودر إلى الدقيق ويخلط جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً.

(٣) بعد أن نتأكد من خلط المقادير معاً جيداً يضاف بوريه البلح المعد قبل ذلك إلى الخليط ويخلط معاً جيداً.

(٤) نحضر قصورة دائرية وتدهن من أسفل ومن الجنايب بالمسمن ثم يصب الخليط به ثم تسوى جيداً باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠° لمدة ٤٥ دقيقة.

(٥) وبعد أن تسوى مباشرة تخرم جيداً من أعلى بعود شيش وتخرم كل الكيكة جيداً.

(٦) ثم يصب عليها فور خروجها من الفرن صوص كراميل وهو ساخن والكيكة ساخنة وبعد أن تبرد تزين مثل الصورة وتقدم.

ملحوظة: طريقة عمل صوص الكراميل

يوضع السكر البنى فى كسمارولا على النار حتى يصير كراميل غامق ثم يضاف الفريش كريم مع الخلط وبعد ذلك يضاف الزبدة وتقلب جيداً على النار وعند خروج الكيكة من الفرن تخرم جيداً بعود شيش كلها ويصب فوقها الصوص وهو ساخن.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كيك وش بابا نويل

المقادير:

١ اسبوغ فانيليا دائري

٢٥٠ جرام كريم أوبيسر

١ كيلو كريم نباتي مخفوق في الماكينة

٣ لون غذائي

٢٥٠ جرام جوز هند

ملون أخضر

١٥٠ جرام سيرب خفيف

الطريقة:

يفتح الاسبوغ على ٣ طبقات ويرش بعض السيرب ثم يفرد بعض من الكريمة على الاسبوغ ويوزع فوقها بعض الكسرات ونكرر هذه العملية حتى تحشو الكيكة كلها جيداً وتدخل إلى الثلاجة وبعد أن تتجمد جيداً تخرج وتبدأ تشكيل الوش أولاً تقطع الكيكة من الداخل على شكل بيضاوي ثم يقطع أجزاء أخرى على شكل هلال وأجزاء أخرى على شكل دائرة صغيرة.

ونبدأ في وضع الجزء البيضاوي ثم نضع الجزء الهلالي أعلاه ثم الجزء الدائري على اليمين ونقوم بوضع بعض من اسبوغ تحت العيون حتى تكون مرتفعة بعض الشيء ثم نشكل أنف وعيون وجلس بعجينة لوز لونها أحمر ثم نقوم بتزيين باقي الوش بالكريمة البيضاء وباقي الأجزاء بالكريمة الحمراء.

ونقوم بتلوين الجوز هند إلى اللون الموجود أسفل الوش مثل الصورة ونقدم.

ملحوظة:

(١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد الاسبوغ.

(٢) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد كريم أوبيس.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

ويل نات كيك (عين جمل)

المقادير:

٥٠٠ جرام زبدة
٢٥٠ جرام سكر
١٥ عدد اصفر بيض
٥٠٠ جرام قطع عين جمل
٥٠٠ جرام كيك كراميل (اسبونج شكولاة مفروم)
٢٥٠ جرام قطع صغير شكولاة دارك
٨ جرام قرفة
١٥ عدد ابيض بيض
٣٠٠ جرام سكر

الطريقة:

١) يخلط الزبدة + السكر جيدا في المكسر حتى تصير كريمي ويتضاعف حجمها جيدا ثم يضاف الاصفر بيض تدريجياً حتي يتجانس الخليط جيدا وتترك تخلط معاً لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك يضاف قطع عين الجمل ثم تخلط جيدا ثم يضاف كيك الكراميل ويخلط جيداً ثم تضاف قطع الشكولاتة الدارك الصغيرة وتخلط ثم تضاف القرفة يدور وتخلط جيداً.

٢) يوضع الابيض بيض في المكسر ويدور على السرعة (٢) لمدة ١٢ دقيقة وبعد ذلك يضاف قليلا قليلا السكر حتى تصير لونها كريمي متناز بعد الخلط لمدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يضاف إلي الخليط رقم (١) ويقلب من اسفل إلي اعلى مع الخرص الشديد.

٣) ثم تحضر فورمة مقاس ٢٤سم وتدهن بالسمن من اسفل ومن الجناب ثم يصب الخليط بداخلها وتسوى جيدا باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠أ لمدة ٣٠ دقيقة.

٤) يوضع السكر في كسارولا على النار حتى يصير كراميل لونه ذهبي غامق ثم يضاف الفريش كريم ويخلط معاً ثم يضاف قطع العين جمل وتترك على النار لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك توضع فوق الكيك وبعد أن تبرد تزين مثل الصورة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

فشارات كيك شكولاتة

المقادير:

(١) بسكويت مارنج شكولاتة:

٢ بياض بيض + ١ ك سكر + ٥٠ جرام كاكاو دارك

(٢) الكريم:

٢٠٠ جرام فريش كريم مخفوق + ٥٠ جرام كاكاو دارك + ٥٠٠ جرام انصاف فراولة

(٣) شكولاتة سيجار:

٢٥٠ جرام شكولاتة دارك سائحة

الطريقة:

(١) يوضع البياض بيض في المكسر ويشغل على السرعة "٢" ثم نبدأ باضافة السكر تدريجيا قليلا قليلا حتى تنجانس معا جيدا ثم يزيد سرعة المكسر على العالي ويترك يخفق لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينجانس ويصير كريمي ولونه ابيض فنار بعد ذلك يضاف الكاكاو ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الفرس الشديد ويوضع داخل كيس كريمة ويقطع على صاج مدهون سمن ومرشوش عليه سكر بودره على شكل دسك دائري وتكرر هذه العملية حتى يقطع ٣ دسك مارنج شكولاتة ويدخل الفرن على حرارة ١٠٠ لمدة ٣ ساعات وبعد أن يبرد يترك حتى الاستعمال.

(٢) يخلط الفريش كريم + الكاكاو + اللبن معاً جيدا حتى تصير كريمة شكولاتة منارة وتترك حتى الاستعمال.

(٣) توضع الشكولاتة الدارك على حمام ماء دافئ حتى تصبح فقط ولا تسخن وبعد أن نتأكد من تسييح الشكولاتة نفرد على الرخام بارتفاع نصف سم وتترك حتى تتماسك فقط وبعد ذلك تقشر الشكولاتة من على الرخام بقطع استانلس سريعاً حتى تشكل الشكولاتة على شكل سيجار وتكرر هذه العملية سريعا قبل أن تتجمد الشكولاتة وبعد ان نحضر كمية من السيجار يترك حتى الاستعمال.

(٤) تركيب الكيكة:

(١) يوضع "١" دسك مارنج في فورمة استانلس من الاسفل ثم يوضع بعض من كريمة الشكولاتة ثم قطع الفراولة ثم دسك مارنج وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً وبعد أن تملأ الفورمة نجلس من اعلى بكريمة الشكولاتة وترفع الفورمة من الكيكة وتزين من أعلى بالشكولاتة بسيجار وبعض من سكر البودر مثل الصورة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بيكد تشيز كيك

المقادير:

١٥٠ جرام بسكويت ديجستيف
٥٠ جرام زبدة سايحة
١ ك كريم تشيز
٢٠٠ جرام زبادى
٢٠٠ جرام سكر
٤٠ جرام كورن فلور
٤ عدد بيض
٤ عدد أصفر بيض
٢ عدد بشر ليمون
٢ عدد عصير ليمون
٥ جرام فانيليا

الطريقة:

١) فرم بسكويت ديجستيف حتى يصير بودر ثم نضيف الزبدة السائحة ونخلطهم جيدا.

٢) نحضر فورمة دائرية مقاس ٢٤ سم ونوضع أسفلها بلاستيك فيلم والومنيوم فويل.

٣) يفرد البسكويت في قاع الفورمة الموضوع أسفلها بلاستيك فيلم والومنيوم فويل ويضغط عليها جيداً حتى تتماسك.

٤) نخلط الكريم تشيز + السكر + الزبادى + الكورن فلور + البيض + اصفر بيض + الفانيليا جيداً حتى تصير خليط سائل شوية مخلوط جيدا ثم نضيف بشر الليمون وعصير الليمون ويخلط الجميع معاً.

٥) يصب الخليط رقم "٤" بعد خلطه معاً جيداً في الفورمة الموضوعة أسفلها بيمك البسكويت حتى لا الفورمة تماما على أخرها ثم توضع داخل صاج ثم يصب ماء حول الفورمة ثم تدخل الفرن على درجة حرارة ١٥٠ لمدة ٣ ساعات وبعد ان تسوى جيداً نخرج ونترك حتى تبرد ثم تدخل الثلاجة لمدة ٣ ساعات وبعد ذلك تقطع حبيبي بارد وتقدم

ملحوظة:

(١) عند عمل كراميل تشيز كيك تعمل بنفس المقادير من غير بشر الليمون وعصير الليمون ويضاف فقط ١٠٠ جرام صوص كراميل على الخليط السابق.

(٢) عند عمل شيكولاتة تشيز كيك تعمل بنفس المقادير من غير بشر الليمون وعصير الليمون ويضاف فقط ١٠٠ جرام كاكاو دارك. (وتتبع نفس خطوات الإعداد)

(٣) يمكن وضع طبقة فوق البيكد تشيز كيك كتوبنج مثل شيكولاتة مرار أو راسبيري جيل أو بلاك بيري جيل أو صوص كراميل.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كراميل تشيز كيك

المقادير:

١) صوص كراميل
١٠٠ جرام سكر
٥٠ جرام قريش كريم

المقادير:

١٥٠ جرام بسكويت ديجستيف
٥٠ جرام زبدة سائحة
١ ك كريم تشيز
١٠٠ جرام سكر
٢٠٠ جرام زبادى
٥٠ جرام كورن فلور
١ عدد بيض
١ عدد اصفر بيض
١ باكو فانيليا

الطريقة:

١) يوضع على النار السكر فى كسترولا حتي يصير لونه ذهبى غامق ثم نضع عليه القريش كريم السائل ونخلطه جيدا حتي يحل إلي صوص كراميل ثم نضعه فى بول حتي يبرد ويستعمل.

٢) قرم البسكويت حتى يصير إلى بودرة ثم نضيف إليه الزبدة السائحة ونخلطه جيدا.

٣) نحضر فورمة مقاس ١٨سم ونضع اسفلها بلاستيك فيلم والومنيوم فويل.

٤) نفرد البسكويت في الفورمة الموضوعة اسفلها بلاستيك فيلم والومنيوم فويل.

٥) نخلط جيدا الكريم تشيز + السكر +الزبادى + الكورن فلور + البيض + الاصفر بيض + الفانيليا ويخلط جيدا حتي يصير الخليط إلى سائل مثال.

٦) بعد أن نتأكد من خلط مقادير التشيز كيك جيدا نضيف ٤/٣ صوص الكراميل المحضر قبل ذلك ونخلطهم معا جيدا.

٧) يصب الخليط رقم (٦) فى الفورمة الموجود بها البسكويت وتوضع على صاج ثم يوضع حول الفورمة ماء ثم تدخل الفرن على حرارة ١٥٠أ لمدة ٣ ساعات وبعد ان تسوى تبرد ثم تدخل الثلاجة لمدة ٣ ساعات وعند التقديم يوضع عليها صوص كراميل وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بوش دى نويل وايت موس

المقادير:

٨ عدد أصفر بيض

١٥٠ جرام سكر

٥٠ جرام ماء

٣٠٠ جرام شكولاتة بيضاء سائحة

٢٥ جرام جيلاتين

٣٠ جرام ماء دافئ

١٠٠ جرام قريش كريم مضروب + ٢ عدد دسك اسبوغ فانيليا طويل

(البوش):

٢٠٠ جرام زبدة كاكاو سائحة + ٥ جرام لون غذائي أبيض

الطريقة:

١) يوضع الأصفر بيض في الكسر ويشغل على السرعة "١".

٢) يوضع السكر + الماء في كسارولا على النار حتى يصل حرارتها ١١٦ أو كراميل بيضاء.

٣) يضب الخليط رقم "٢" بعد أن يصل درجة حرارته ١١٦ تدريجيا إلى الخليط رقم "١" مع زيادة سرعة الكسر ويترك يخفق حتى يبرد جيداً ويتضاعف حجمه.

٤) يتم تلويب الجيلاتين في نصف كوب ماء دافئ ويذوب جيدا ثم يضاف إلى الخليط رقم "٣" مع استمرار الخفق جيداً

٥) يضاف الشكولاتة البيضاء السائحة إلى الخليط رقم "٣" مع الخفق المستمر.

٦) يفصل الكسر ويضاف القريش كريم المضروب إلى الخليط ويقلب من اسفل إلى اعلي اثناء الخفق مع الحرص الشديد ويترك حتى يستعمل.

٧) نحضر فورمة ولادة مثل الصورة ويضب بداخلها الموس إلى نصف الفورمة ثم يوضع ١ دسك اسبوغ فانيليا داخلها وبعد ذلك يوضع نصف الفورمة موس ثم يوضع ١ دسك اسبوغ فانيليا وتدخل إلى الفريزر تتجمد لمدة ١٠ ساعات وبعد أن تتجمد جيدا تخرج من الفورمة بحرص شديد حتى تخرج مثل شكل الفورمة وتترك داخل الفريزر حتى مرحلة البوش.

٨) يوضع زبدة الكاكاو واللون الابيض في ماكينة البوش وتشغل الحرارة بها وتخضر جيدا ثم يخرج البوش من الفريزر ويبدأ عملية البوش من كل جانب حتى نوش من جميع الجهات جيدا وبعد ذلك نزين مثل الصورة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بوشه دي نويل دارك موس

المقادير:

٨ عدد أصفر بيض+ ١٥٠ جرام سكر+ ٥٠ جرام ماء+ ٣٠٠ جرام شكولاة دارك مسالحة+ ٢٥ جرام جيلاتين+ ٣٠ جرام ماء دافئ+ ١٠٠ جرام فريش كريم مخفوق+ ٢ عدد دستك اسبوغ شكولاة+ ٢٠٠ جرام زبدة كاكاو مسالحة+ ٥ جرام لون شكولاة

الطريقة:

١) يوضع الاصفر بيض في المكسر ويتم تشغيله على السرعة "١"

٢) يوضع السكر + الماء على النار حتى يصل الكرامبل بيضاء أو حرارة ١١٦°

٣) يصب الخليط رقم "٢" إلى الخليط رقم "١" تدريجيا بعد أن يصل إلى كرامبل بيضاء وتزاد سرعة المكسر ويترك يخفق حتى يتضاعف حجمه جيدا ويبرد.

٤) يوضع الماء الدافئ على النار ثم يضاف إليه الجلاتين ويتم اذابة الجلاتين جيدا ثم يضاف إلى الخليط رقم "٣" مع الخفق جيداً.

٥) يضاف الشكولاة الدارك المسالحة مع استمرار الخلط جيداً.

٦) وبعد أن نتأكد من خلط الموس جيدا يغسل المكسر ويضاف الفريش كريم المخفوق ويخلط من اسفل إلى اعلى مع الحرص الشديد أثناء الخلط وبعد أن نتأكد من خلط الموس جيدا يترك حتى يستعمل.

٧) تحضر فورمة رولادة ويصب الخليط داخلها حتى نصف الفورمة ثم يوضع ١ دستك اسبوغ شكولاة ثم يوضع باقي الموس ثم يوضع ١ دستك اسبوغ شكولاة آخر ثم يدخل إلى الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيدا وبعد أن يتجمد يخرج الموس من الفورمة بحرص شديد ثم يترك داخل الفريزر حتى عملية الرش.

٨) تذوب زبدة الكاكاو ثم يضاف إليها لون الشكولاة وتخلط جيدا وتوضع داخل ماكينة الرش وتشغل حتى تسخن جيدا وبعد ذلك يخرج الرولاده من الفريزر ويبدأ عملية الرش من جميع الجنبات حتى نحصل على نتيجة جيدة وبعد ذلك تزين مثل الصورة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بوش دى نويل راسبيرى

المقادير:

٦٠٠ جرام راسبيرى مورية + ١٠٠ جرام سكر
٣٠ جرام عسل نحل
٦٠ جرام عسل داكن
٦٠٠ جرام قريش كريم مضروب + ٢ ملعقة كبيرة سبوغ فانيليا سائل
٢٠٠ جرام زبدة كاكاو
٥ جرام لون راسبيرى أحمر

الطريقة:

(١) يخفق مورية الراسبيرى مع السكر جيداً ونتأكد أن يكون درجة حرارة المورية تعادل درجة حرارة المطبخ.

(٢) يتم اذابة العجلاتين فى اناء الدافور على النار جيداً ثم تضاف إلى الخليط رقم (١).

(٣) وبعد ذلك يضاف القريش كريم المضروب ويخفق معاً جيداً من اسفل إلى اعلى مع القرص الشديد.

(٤) نحضر فورمة رولادة ثم يضع الوش حتى نصف الفورمة ثم يوضع ١ ملعقة اسبوغ فانيليا ثم يوضع باقى الوش ثم يوضع ١ ملعقة اسبوغ فانيليا ويدخل إلى الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيداً وبعد أن نتأكد من التجميد يخرج من الفورمة بحرص شديد ثم يترك داخل الفريزر حتى عملية الرش.

(٥) تذوب زبدة الكاكاو ويضاف إليها لون الراسبيرى ويخفق جيداً ثم تسخن ماكينة الرش جيداً ويوضع بداخلها زبدة الكاكاو ويخرج الرولادة من الفريزر تبدأ عملية الرش من جميع الجوانب حتى نحصل على نتيجة جيدة وتقدم وتزين البوش مثل الصورة وتقدم.

ملحوظة:

(١) يجب أن يخرج الرولادة من الفريزر فور بدأ عملية الرش حتى نحصل على الحبوب الموجودة فى عملية الرش.

(٢) يجب أن تكون فورمة الرولادة صغيرة مثل الصورة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بوش دى نويل مانجو

المقادير:

٦٠٠ جرام مانجو بوريه
١٠٠ جرام سكر
٣٠ جرام جيلاتين
٦٠ جرام ماء دافئ
٦٠٠ جرام قريش كريم مضروب + ٢٠٠ جرام زبدة كاكاو + ٥ جرام لون اصفر + ٢ عدد دسك اسبوغ فانيليا طويل

الطريقة:

١) خلط بوريه المانجو + السكر جيداً مع مراعاة ان يكون بوريه المانجو بدرجة حرارة المطبخ.

٢) يوضع الماء على النار ثم يضاف إليه الجيلاتين ويخلط جيداً حتى تذوب جيدا ثم يصفى ويضاف إلى الخليط رقم "١" ويخلط معاً جيداً.

٣) يضاف القريش كريم إلى الخليط السابق ويخلط معاً جيداً ويترك حتى الاستعمال.

٤) تحضر فورمة رولادة ثم يحشو موس المانجو في الفورمة إلى نصفه ثم يوضع ١ دسك اسبوغ فانيليا ثم موس مانجو ثم ١ دسك اسبوغ فانيليا ثم يدخل إلى الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيدا وبعد أن يتجمد جيدا يخرج الرولاده من الفورمة مع الفرص الشديد ثم يوضع داخل الفريزر حتى عملية الرش.

٥) تذوب زبدة الكاكاو ويخلط مع لون المانجو جيداً ثم يوضع داخل ماكينة الرش وتسخن جيداً ثم يخرج الرولاده فورا من الفريزر وتبدأ عملية الرش من جميع الجوانب حتى تكون مثل الصورة وتزين مثل الصورة وتقدم.

ملحوظة:

(١) يجب اثناء عملية الرش خروج الرولاده من الفريزر فورا تبدأ عملية الرش حتى نحصل على الحبوب الموجودة في عملية الرش.

(٢) يجب أن تكون فورمة الرولاده مجزعة مثل الصورة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بوشه دى نويك فانيليا جزع

المقادير:

١ عدد فرخ سبسبرول فانيليا
١٥٠ جرام سبرنج
٥٠٠ جرام كريم أوبير فانيليا
١٥٠ جرام مكسرات
٢٥٠ جرام شيكولاتة بيضاء سائحة

الطريقة:

١) يوضع فرخ السبسبرول على ورق زبدة وينظف جيداً ثم يسقى بعض السبرنج ثم يتم توزيع الكريمة عليه بارتفاع ربع سم ثم توزع المكسرات بعد ذلك

٢) يلف من الجناب على شكل إسطوانى ثم يلف عليه ورق الزبدة ويكبس جيداً ثم يفتق من الجناب ويدخل إلى الثلاجة لمدة واحد ساعة حتى يتجمد جيداً

٣) تفرد الشيكولاتة السائحة على ورق الزبدة مستطيل ويوضع داخل فرمة صغيرة نصف دائرة وتترك فى مكان باره حتى تتجمد ويكون غير منظم

٤) يخرج عرق السبسبرول من الثلاجة وينزع منه ورق الزبدة ويقطع من الجناب مزوية ويفصل من أعلى ومن الجناب ثم يجلس بالكريمة وبعد ذلك يرص قطع الشيكولاتة المجمدة على شكل ورق جزع وتزين مثل الصورة وتقدم

ملحوظة:

(١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد سبسبرول فانيليا.

(٢) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد كريم أوبير.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بوش دى نويل شيكولاة جزع

المقادير:

١ فرخ سبيسرول شيكولاة
٥٠٠ جرام كريم اوبير (كريم زبدة) (الرجاء الرجوع إلى مقادير واعداد كريم اوبير صفحة رقم (٣٠).
١٠٠ جرام شيكولاة دارك سفنجة
١٠٠ جرام شيكولاة قطع صغيرة
١٠٠ جرام سيرب خفيف
٢٥٠ جرام شيكولاته دارك سفنجة للديكور

طريقة تركيب البوش دى نويل شيكولاة

١) يفرد فرخ سبيسرول شيكولاة على قرخ ورق زبدة ويقشر من أعلى جيدا ثم يرش عليه السيرب الخفيف.

٢) يخفق الكريم زبدة مع شيكولاة السفنجة جيدا مع مراعاة أن تكون الكريمة اوبير بدرجة حرارة الطبخ

٣) تفرد الكريمة شيكولاة على السبيسرول بارتفاع ١/١ سم ثم توزع قطع الشيكولاة على الكريمة.

٤) يلف اطراف السبيسرول ويلف كل الفرخ جيدا مع الضغط جيدا حتى يتشكل بشكل اسطواني دائري ويغلف جيدا بورق الزبدة ويضغط عليه جيدا ويفصل من الجناب بورق الزبدة ويدخل الثلاجة لمدة ١ ساعة حتى تتجمد جيداً وبعد ذلك يفصل عنها ورق الزبدة ويقطع من الأطراف بزاوية ويوضع الجزء المقطوع بالجانب واعلى السبيسرول ويجلس جيداً.

٥) تفرد الشيكولاة السفنجة على ورق الزبدة مستطيل ويوضع داخل قرمة صغيرة نصف دائرة وتترك في مكان بارد حتى تتجمد ويكون غير منتظم وبعد ذلك يرص قطع الشيكولاة المجمدة على شكل ورق جزع وتزين مثل الصورة وتقدم.

ملحوظة:

(١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد سبيسرول الشيكولاه.

(٢) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد كريم أوبير

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

سينامون ستار كوكس (بسكويت نجمة القرفة)

المقادير:

(١) العجينة:

٤٠٠ جرام ابيض بيض

١٢٠٠ جرام سكر بودرة

١ كيلو بندق بودرة

١٠ جرام قرفة بودرة

٥٠٠ جرام عجينة لوز

٣ جرام لمون اصانص

(٢) الأيسنج:

٥ أبيض بيض

٥٠٠ جرام سكر بودرة

١ ملعقة روح خل

الطريقة:

١ ـــ (١) خلط

عجينة اللوز + البندق

بودر + القرفة جيدا فى الكسر + اللمون اصانص.

(٢) خلط الأبيض بيض فى الكسر على السرعة "٢" لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا حتى يتجانس جيدا ويصير مارغ كريمى سنار.

(٣) اضافة الخليط رقم (٢) الى الخليط رقم (١) مع الخلط من اسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد.

(٤) تلف جيدا على شكل بلوك وتدخل إلى الثلاجة مغلفة فى بلاستيك فيلم لمدة ٥ ساعات.

(٥) وبعد ان يتجمد جيدا يوضع اسفلها واعلاها دقيق وتفرد بارتفاع ١/١سم وتوضع داخل الصاج المعد لذلك وتدخل إلى الثلاجة.

٢ ـــ (١) يوضع الأبيض بيض فى الكسر ويشغل على السرعة "٢" لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا حتى يصير مارغ ستار ويصبح مارغ ثم يضاف روح الخل إليه.

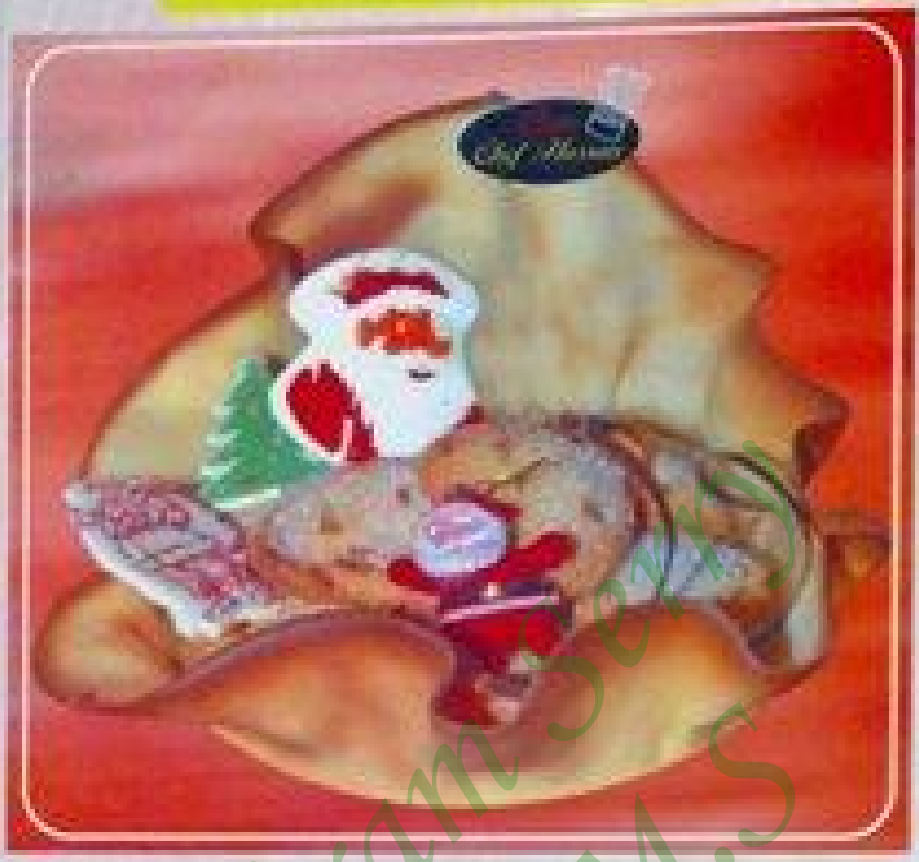
(٢) يخرج الصاج المفرود عليه عجينة الكوكس ويجلس بالمارغ على ارتفاع ١/١سم ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تحضر قطاعة على شكل نجمة وينتم تقطيع الكوكس فى الصاج بقطاعة النجمة ويدخل إلى فرن درجة حرارة ١٧٠أ من ٥ : ٧ دقائق فقط ويوضع داخل توليب بسكويت ويزين مثل الصورة ويقدم.

ملحوظة : الرجاء الرجوع إلى طريقة عمل التوليب

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

ناتاشا كوكس (بسكويت جوز الطيب)



المقادير:

٢٢٥ جرام زبدة
٥٠٠ جرام سكر
٢٥٠ جرام عجينة لوز
٣ عدد بيض
٨٥ جرام دقيق
١٥ جرام بكينج بودر
٣ جرام قرفة بودرة
٣ جرام قرنفل بودرة
٣ جرام حبهان بودرة
٣ جرام جوز الطيب بودرة
٣ جرام فانيليا بودرة
٢ عدد بشر ليمون

الطريقة:

(١) يخلط الزبدة + السكر + عجينة اللوز جيدا حتى يصير الخليط كريمي فاتح ونتأكد من خلط الخليط من الجنب جيدا حتى يتجانس معاً.

(٢) يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط السابق ويترك يخفق معاً لمدة ٨ دقائق.

(٣) يخلط الدقيق + البكينج بودر جيداً ثم يضاف إلى الخليط رقم "٢" ويخلط جيداً.

(٤) يضاف إلى الخليط السابق القرفة الحبهان القرنفل جوز الطيب الفانيليا بشر الليمون.

(٥) جميع العجينة من الكسر بعد الخلط جيداً ثم توضع داخل بلاستيك فيلم وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٥ ساعات.

(٦) بعد أن تتجمد جيداً في الثلاجة تخرج ويوضع أسفلها وأعلاها دقيق ثم نفرد على ارتفاع ١/٢ سم ثم تقطع على شكل دائري صغير بالقطاعة ثم يرص على صاج مدهون مادة دهنية وبعد ان يكتمل الصاج ويفرد الكوكس جيداً ويوضع في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة يستريح ثم يدخل الفرن على حرارة ١٧٠° لمدة ٢٠ دقيقة وبعد ان يبرد يحشو على شكل سندوتش دائري محشو مربة راسبيري ثم نقوم بتسييح فندان ابيض ونغلس به الكوكس ويزين ويقدم في تواليب مثل الصورة.

ملحوظة : الرجاء الرجوع إلى طريقة عمل التواليب

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بلبريز كوكس

المقادير:

١ ك لوز بودرة
٧٥٠ جرام سكر
٢٥٠ جرام شكولاة
دارك مسالحة
١٢.٥ جرام قرفة بودرة
٢٥٠ جرام ابيض بيض
٢٥٠ جرام سكر

الطريقة:

(١) خلط اللوز البودرة + السكر جيداً ثم يضاف القرفة بودرة ويخلط جيداً ثم يضاف الشكولاة المسالحة الساخنة وتخلط جيداً.

(٢) يوضع ابيض بيض في الكسر ثم يتشغل علي السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا حتي يصير مارغ كريمي صار ويترك يخفق لمدة ١٠ دقائق.

(٣) يضاف المارغ إلي الخليط رقم (١) بعد نشوح المارغ جيداً ويقلب من اسفل إلي أعلي مع الفرم الشديد وبعد الخليط جيداً يجمع داخل بلاستيك فيلم ويدخل الثلاجة لمدة ١٠ ساعات حتي يتجمد جيداً.

(٤) وبعد ان يتجمد يفرد علي ارتفاع ٢/١ سم ويقطع علي شكل هلال ويرص علي صاج مدهون بمادة دهنية وبعد ذلك تدخل الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة تستريح.

(٥) يدخل الفرن علي حرارة ١٠٠ حتي يتشف جيداً وبعد ذلك يزين ويقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

هنى بار كوكس

المقادير:

١ ك عسل ابيض

١ ك سكر

١,٥ ك دقيق

١ ك برتقال مسكر

١ ك لوز بودرة

٢ عدد بشر برتقال

٢ عدد عصير برتقال

٢٥ جرام قرفة بودرة

٧ جرام قرنفل بودرة

٢,٥ جرام جوز الطيب بودرة+ ٤٥ جرام كربونات+ ٧٥ جرام تراميسو فليفلي

الطريقة:

(١) يوضع العسل + السكر على النار في كنداوة حتى الغليان على درجة ٣ أو عند غليان أول مرة ثم يترك حتى يبرد جيداً.

(٢) يخلط جيداً الدقيق + البرتقال المسكر + اللوز بودرة + بشر البرتقال + عصير البرتقال + القرفة + القرنفل + جوز الطيب + الكربونات + الفليفلي التراميسو

(٣) بعد ان نتأكد من خلط الخليط رقم "٢" جيداً معاً يضاف اليه الخليط رقم "١" بعد ان يبرد جيدا ويخلط معا جيدا ثم يجمع داخل بلاستيك الميكرو ويدخل الثلاجة لمدة ٣ ساعات حتى يتجمد.

(٤) وبعد أن تتجمد العجينة جيدا تفرد بارتفاع السم ثم تقطع على شكل بار ويرص في صاج مدهون بمادة دهنية ويترك داخل الثلاجة يستريح لمدة ١٥ دقيقة ويدخل الفرن على حرارة ١٥٠ أ لمدة ١٥ دقيقة حتى يسوى ويترك حتى يبرد وبعد أن يبرد يجلس شكولاتة لين ويزين ويقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كوكو نات كوكس (جوز هند)

المقادير:

١ك سكر بودرة

١ ك جوز هند مبشور

٢ عدد ابيض بيض

الطريقة:

١) يخلط السكر بودرة + الجوز هند المبشور + أبيض بيض جيداً

٢) يحضر صاج مدهون بمادة دهنية ومرشوش عليه سكر بودرة

٣) بعد أن نتأكد من خلط الخليط رقم (١) جيداً يوضع داخل كيس كرمة ويقطع على الصاج المعد قبل ذلك حسب الحجم المطلوب

٤) يداخل الفرن على حرارة ١٠٠ درجة لمدة ساعة ونصف حتى يسوى جيداً ثم يزين ويقدم

ملحوظة:

الرجاء الرجوع إلى المقادير وطريقة اعداد التوليب

Akram Serry A.M.S Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

سينامون تريفل

المقادير:

٤٠٠ جرام قريش كريم

٢٠٠ جرام سكر

٣٠٠ جرام زبدة

٤٠ جرام قرفه خشب

٢ ك شكولاة لبن

٢٥ جرام فليفلوى قرفه

الطريقة:

(١) يوضع القريش كريم + السكر + الزبدة + القرفة الخشب على النار حتى الغليان.

(٢) يضاف الخليط رقم "١" بعد الغليان إلى الشكولاة بعد تقطيعها قطع صغيرة ويضاف فليفلوى القرفه ويخلط جيدا حتى تسيح الشيكولاة وتخلط جيدا ثم تترك حتى تبرد وتتجمد جيدا وتصبح كريمة جامدة وتترك لمدة يوم مغطاة.

(٣) بعد ان تتجمد جيدا تقطع إلى قطع دائرية وزن ١٥ جرام لكل قطعة وتلف على شكل كورة صغيرة متساوية مثل بعض.

(٤) بعد ان تكور إلى كور صغيرة جامدة جليس شكولاة دارك سائحة باردة وتصفى جيدا ثم توضع فوق منخول سلك وتترك جيدا حتى يتشكل قطع خارجة من كور الشكولاة مثل الصورة.

ملحوظة:

١- يمكن بعد تجليس الكورة بالشكولاة الدارك تصفى جيدا ثم توضع داخلها سكر بودرة أو كاكاو بودرة وتلف فى السكر والكاكاو ثم ترفع وتوضع داخل كاسات ورق صغير وتقدم.

٢- بعد غليان القريش كريم يرفع من الكريمة القرفة الخشب.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

نعناع تريفل

المقادير:

١ لتر فريش كريم
٢٠٠ جرام جلوكوز
١ كيلو شيكولاتة بيضاء قطع
٢٠٠ جرام فندان
١٠٠ جرام زبدة
١٠ جرام نعناع فليفر

الطريقة:

(١) يوضع الفريش كريم + الجلوكوز على النار حتى الغليان جيداً.

(٢) يضاف الخليط رقم "١" إلى الشيكولاتة البيضاء بعد غليانه جيدا ثم يخلط جيدا حتى تصبح الشيكولاتة جيدا ثم يضاف الفندام والزبدة والفليفر النعناع ويخلط معاً جيداً ثم يترك حتى يبرد وينجمد لمدة ١ يوم خارج الثلاجة مغطاة ببلاستيك فيلم.

(٣) بعد أن نتأكد من تجميد الخليط يشكل على شكل كورة وزن كل قطعة ١٥ جرام وتقطع كل كورة مثل بعضها ثم توضع داخل الثلاجة لمدة ١ ساعة.

(٤) تغلس شيكولاتة بيضاء وتوضع داخل كاكاو بودر وترفع وتوضع داخل كاسات ورق وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

قهوة تريفل

المقادير:

١ لتر قريش كريم
١٠٠ جرام جلوكوز
١٣٠٠ جرام شيكولاة لبن قطع
١٠٠ جرام زبدة
٥٠ جرام قهوة اكسستر سائلة

الطريقة:

(١) يوضع القريش كريم + الجلوكوز على النار حتى الغليان جيداً.

(٢) يضاف الخليط رقم "١" إلى الشيكولاة بعد غليانه جيدا ثم يخلط جيدا حتى تسيح الشيكولاة جيدا ثم تضاف الزبدة وتخلط حتى تذوب في الخليط ثم تضاف القهوة اكسستر السائلة ويخلط جيداً.

(٣) نتأكد من خلط جميع المكونات جيداً ثم نترك حتى تبرد وتتجمد لمدة ١ يوم خارج الثلاجة.

(٤) بعد أن نتأكد من تجميد الخليط يلف على شكل كورة وزن كل قطعة ١٥ جرام وتلف مثل بعض ونترك تتجمد داخل الثلاجة لمدة ١ ساعة.

(٥) بعد ذلك نغلس بشيكولاة بيضاء سائحة باردة ونصفي جيدا من الشيكولاة وتوضع على منخول سلك وتلف سريعاً حتى تشكل خيوط خارجة منها مثل الصورة وبعد ذلك توضع داخل كاسات ورق صغيرة وتقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

اورانجيت شيكولاتة

المقادير:

٥ عدد قشر برتقال صغيره كبير

٢ لتر ماء

٥٠٠ جرام سكر

١ عدد عصير ليمون

٢٥٠ جرام شكولاتة دارك صالحة

٢٠٠ جرام شكولاتة لبن صالحة

٢٠٠ جرام كاكاو بودر

٢٠٠ جرام سكر بودرة

٢٠٠ جرام زبدة قطع

الطريقة

(١) يقشر البرتقال جيدا حتى يخرج القشر سليم ثم ينظف من الداخل من القشرة البيضاء جيدا ثم يقطع إلى اصابع رفيعة طويلة.

(٢) يوضع الماء على النار + السكر + عصير الليمون حتى الغليان جيدا ثم يضاف اصابع البرتقال إلى الشيرب وتترك يغلى لمدة ١٠ دقائق حتى يسوى جيداً.

(٣) وبعد أن يسوى جيدا يخرج من الشيرب ويصفى جيدا ثم يوضع داخل سكر سنترفيش ويفلفص جيدا بالسكر ثم يوضع على جريل سلك وتترك ينشف جيدا لمدة يوم وبعد ان ينشف جيدا في الهواء يتأكد من نشافته جيدا.

(٤) يوضع داخل الشكولاة الصالحة الدارك أو اللبن ويجلفص جيدا بشكولاة ثم يصفى جيدا من الشكولاة ويوضع فوق حبوبهما من الشكولاة في السكر البودرة أو الكاكاو البودره أو البندق القطع ويجلفص جيدا وبعد أن يجلفص جيداً يترك يتجمد بالثلاجة ويقدم.

ملحوظات

فلفص اورانجيت بالسكر البودرة الكاكاو البودرة البندق القطع أو اتترك مجلسة شكولاة فقط.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بابا نويل شيكولاه

المقادير:

١ كيلو شيكولاه لبن

١٠٠ جرام شيكولاه بيضاء

الطريقة:

(١) تقوم بتسييح الشيكولاه في حمام مائي تضع ٢/١ الشيكولاه تسيح وبعد أن تسيح تضيف باقي الشيكولاه وترفع من على حمام الماء وتقلب جيداً حتى تبرد.

(٢) تقوم بتسييح الشيكولاه البيضاء بنفس طريقة تسييح الشيكولاه اللبن.

(٣) تحضر قورمة بابا نويل البلاستيك وتقوم بتنظيفه جيداً ثم تنشفه جيداً وتدهن بقطن من الزيت ثم تنشفه جيداً.

(٤) تقوم بوضع الشيكولاه البيضاء في كيس ورق وتقوم بتوزيع الشيكولاه البيضاء في الأجزاء البارزة من القورمة وتتركه يتجمد جيداً.

(٥) وبعد أن يجمد الشيكولاه البيضاء في القورمة تفرغ جيداً بالكلابسات الخاصة بها.

(٦) تصب الشيكولاه اللبن داخل القورمة وتكون مائلة ثم بعد ٣ دقائق تقوم بتفريغ باقي الشيكولاه الموجودة في القورمة وتترك حتى يجمد ثم تكرر العملية مرة أخرى حتى يكون سمك التمثال كبير حتى لا ينكسر وتدخل الثلاجة لمدة ١ ساعة وبعد ذلك ترفع الكلابسات من أعلى القورمة وترفع القورمة من على الشيكولاه وتنقلب سوا على وتقدم ملحوظة: يمكن عمل شجرة الكريسماس شيكولاه نور الشيكولاه الزرعي الشيكولاه بنفس الطريقة السابقة.

Akram Serry
A.M.S
Akram Serry

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاتة بريفيتزول

المقادير:

(١) عجينة الماما شو:

١/١ لتر ماء + ١/١ لتر لبن + ٤٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٦٠٠ جرام دقيق + عدد ١٢ بيضة.

(٢) شوبست كريم:

٢٥٠ جرام باستري كريم + ١ كيلو فريش كريم مضروب.

(٣) شكولاتة صوص:

لتر لبن + ٥٠ جرام جلوكوز + ٢٠٠ جرام سكر + ٣٠٠ شكولاتة دارك + ١٠٠ جرام كاكاو دارك + ١٠٠ جرام زبدة.

(٤) شكولاتة ميلتورة: ١ بلوك شكولاتة دارك يكون بدرجة حرارة المطبخ + ١ فرخ ورق زبدة.

(٥) باسكت كرانبل: ٥٠٠ جرام جلوكوز + ٧٥٠ جرام سكر + ألوان غذائية حسب المطلوب.

الطريقة:

(١) عجينة الماما شو:

يوضع اللبن + الماء + الزبدة + الملح على النار حتى الغليان جيداً ثم يضاف الدقيق ويقلب جيداً على النار لمدة ٥ دقائق حتى يتسوى جيدا ثم يفرد على الرخام حتى يبرد جيداً ثم يوضع داخل الكسر ويشغل على السرعة "٢" ثم يضاف البيض تدريجيا حتى يتجانس العجين جيدا معا ثم توضع داخل كيس كرمة بها بلبله مقاس ١ اسم ثم تفطع على صاج مدهون بمادة دهنية على شكل كور صغيرة على شكل وردة ثم يدخل الفرن على حرارة ٢٠٠° لمدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج جيداً ثم يترك حتى يبرد وتقوم بحشوه بعد ذلك بعد أن تفتح فتحة من اسفل البسكويت لحشوها كرمة من أسفلها.

(٢) شوبست كريم:

يخلط الباستري كريم جيدا ثم يضاف الفريش كريم المضروب ويخلط معاً جيدا ثم يوضع داخل

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

كيس كريمة وينم حشو البسكويت من اسفل حتى تشبع جيداً ثم توضع في الثلاجة حتى تحضر الباسكت والصوص.

(٣) شكولاة صوص:

يوضع اللبن على النار ثم يضاف السكر والجلوكوز والشكولاة والكاكاو وتترك حتى يغلي جيداً مع الخفق سريعاً وبعد الغليان يضاف الزبدة ويخفق ويترك ساعتين حتى الاستعمال.

(٤) شكولاة ميشورة:

نحضر ١ بلوك شكولاة دارك ويكون بدرجة حرارة الغرفة ثم يوضع على جانبه على ورق زبدة ثم نقوم بتمرير اسبيشيول على جانب البلوك حتى نحصل على ورق شكولاة خفيف وعند انتهاء عملية البشر ندخله إلى الفريزر حتى يتجمد لحين الاستعمال.

(٥) باسكت الكراميل:

يوضع الجلوكوز + السكر على النار حتى يصل إلى كراميل بيضاء وتذوب الألوان في بعض من الماء ثم يضاف إلى الكراميل وبعد ان تسوي الكراميل جيدا وتبرد على ورق سيلكون وتترك تبرد لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك يرفع السيلكون ويوضع على فورمة حسب الشكل المطلوب وتضغط عليها بفورمة أخرى وتترك حتى تجمد.

تركيبة باسكت البريفتزول:

بعد ان يبرد الباسكت يوضع بداخل البريفتزول ثم يصب عليه صوص الشكولاة الساخن ثم الشكولاة الميشورة ثم يزين بعض من الكريمة وبعض من الكريز ويرش بعض سكر بودرة ويقدم.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

زبادى كيك على شكل قلب

المقادير:

(١) موس زبادى:

٣٠٠ جرام زبادى + ٢٠٠ جرام سكر + ١ عنصير ليمون + ٣٠ جرام جيلاتين + ١٠٠ جرام ماء دافئ + ١٥٠ جرام بلاك بيرى + ٦٥٠ جرام فريش كريم مخفوق.

(٢) اسبونج فانيليا:

٣ عدد دستة اسبونج فانيليا.

(٣) شكولاتة بيرى:

٢٠٠ جرام زبدة كاكاو + ٤ جرام لون أحمر

الطريقة:

(١) موس زبادى: يخلط الزبادى + السكر جيدا ثم يضاف عنصير الليمون ويخلط معاً جيدا ثم نقوم بإذابة الجيلاتين مع الماء الدافئ ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً ثم يضاف الفريش كريم المخفوق ويخلط معاً جيدا ثم يضاف البلاك بيرى إلى الخليط ويخلط معاً.

(٢) اسبوغ فانيليا: تقطع إلى عدد ٣ دستة اسبوغ فانيليا ويترك حتى يستعمل فى تركيب الكيكة.

طريقة تركيب الكيكة:

١) نحضر فورمة مقاس ٢١سم على شكل قلب ويوضع اسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع عدد ١ دستة موس زبادى بارتفاع ٢/٣ سم ثم يوضع اسبوغ وسيرب وتكرر عملية الحشو حتى تملأ الفورمة جيدا وتدخل الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى تتجمد جيدا ثم تخرج الفورمة من الكيكة بعد التجميد جيدا وتوضع على قاعدة كرتون على شكل قلب وتدخل إلى الفريزر حتى تتجمد.

٢) بعد أن تتجمد جيداً وتكون ماكينة الاسبراى ساخنة جدا تخرج الكيكة من الفريزر فورا وترش باسبرى احمر جيدا ثم تترك بعض الوقت ثم يرش المارنج الأحمر على الأجناب ثم يلف عليه ريبان احمر وتزين مثل الصورة وتقدم.

ملحوظة: (١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الاسبوغ فانيليا + المارينج الأحمر + طريقة إعداد الإسبرى

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

قهوة كيكة على شكل قلب

المقادير:

(١) ٣ عدد دمسك بسكويت توز + ١ كيلو كريم أوبير + ١٠٠ جرام قهوة اكسترا + ٢ ملعقة كبيرة بودرة كاكاو + ٢ ملعقة كبيرة سكر + ٢ ملعقة كبيرة لبن + ٢ ملعقة كبيرة ماء + ٢ ملعقة كبيرة جوز هند + ٢ ملعقة كبيرة كريمة + ٢ ملعقة كبيرة شوكولاتة سوداء + ٢ ملعقة كبيرة شوكولاتة بيضاء + ٢ ملعقة كبيرة فستق حلبي + ٢ ملعقة كبيرة بندق + ٢ ملعقة كبيرة لوز + ٢ ملعقة كبيرة كاجو + ٢ ملعقة كبيرة فستق سوداني + ٢ ملعقة كبيرة زبيب + ٢ ملعقة كبيرة مشمش + ٢ ملعقة كبيرة تين + ٢ ملعقة كبيرة بلح + ٢ ملعقة كبيرة عنب + ٢ ملعقة كبيرة تمر + ٢ ملعقة كبيرة جوز

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاه على شكل قلب

المكونات:

(١) شيكولاه دارك سائحة

(٢) شيكولاه قطع محمشية

المقادير:

٥٠٠ جرام شيكولاه دارك سائحة

١٥٠ جرام شيكولاه فورم

الطريقة:

بمسح الشيكولاه على حمام مائي حتى تمسح فقط وتكون باردة ثم حضر فورمة على شكل قلب الشيكولاه البلاستيك وتنظف جيداً ثم تلمع ببعض الزيت ثم تنشف جيداً ثم يوضع الشيكولاه السائحة الباردة في كورنيه ويتم توزيع الشيكولاه على شكل حلزوني حتى تملأ وش الفورمة جيداً ثم يكرر هذه العملية في الوش الآخر ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ١ ساعة وبعد ذلك تخرج من الثلاجة ويخرج قلب الشيكولاه من الفورمة بحذر شديد ثم يوضع فوق قاعدة ويوضع على الوش بعض من الشيكولاه ثم تلصق مع الوش الآخر ثم يوضع قطع الشيكولاه وتلف سلوفان وتقدم.

ملحوظة:

يمكن عمل قلب الشيكولاه على لون أبيض سادة أو مفرغ أو لون اسود سادة أو مفرغ أو أحمر سادة أو مفرغ أو نصف أبيض ونصف أحمر.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاه كاساتة كيك على شكل قلب

المقادير:

٢ دستة اسبوغ شيكولاه على شكل قلب
٥٠٠ جرام كريم اوبير شيكولاه+ ١٥٠ جرام سيرب+ ١٠٠ جرام مكسرات محمصة
٢٥٠ جرام عجينة مستشينوة أحمر
١٥٠ جرام زبدة كاكاو
٥ جرام لون أحمر

الطريقة:

(١) خضر قورمة استانلس على شكل قلب ثم بوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم بوضع ١ دستة اسبوغ شيكولاه ويوزع عليه سيرب ثم يوزع عليه كريم أو بير شيكولاه ثم يوزع عليه مكسرات وتكرر هذه العملية حتى تملأ القورمة جيداً وتفلس من أعلى بالكريم أوبير وتدخل إلى الثلاجة لمدة ١ ساعة ثم تخرج القورمة من الكيكة ثم تفلس من الجناب بالكريمة جيداً ثم تدخل إلى الثلاجة لحين وضع عجينة السكر عليها.

(٢) تخضر عجينة المستشينوة وتفرك جيداً باليد حتى تلين ثم يضاف إليها اللون الأحمر ثم تفرد وبوضع أسفلها وأعلاها بعض من الكورن فلور بارتفاع ٢/١ سم ثم ترفع على المردنة وتفلس بها الكيكة بعد خروجها من الثلاجة وتسكن العجينة جيداً حول الكيكة وتتأكد من تلميس العجينة جيداً وتدخل إلى الفريزر حتى تجهد للرش.

(٣) يوضع زبدة الكاكاو واللون الأحمر بعد تسبيحهم في ماكينة الرش وتكون ساخنة ثم تخضر الكيكة من الفريزر وتبدأ بعملية الرش وترش من جميع الجهات جيداً ثم تزين مثل الصور.

ملحوظات:

- الرجاء الرجوع إلى مقادير الاسبونج وطريقة الاعداد.
- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد كريمة اوبير.
- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريق اعداد المستشينوة.
- الرجاء أن تكون الكيكة مجمدة جداً قبل عملية الرش.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

فانيليا كاسات كيك على شكل قلب

المقادير:

٣ دستة اسبوغ فانيليا على شكل قلب
٥٠٠ جرام كريم أوبير فانيليا
١٥٠ جرام سيرب
١٠٠ جرام مكسرات
١٥٠ جرام عجينة مستشيتوة حمراء
٥٠ جرام عجينة مستشيتوة بيضاء

الطريقة:

ـ نحضر فورمة استانلس على شكل قلب ونوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع عدد ١ اسبوغ فانيليا ثم يسقى السيرب ثم تفرد الكريمة فوق الاسبوغ ثم توزع المكسرات ثم يوضع عدد ١ اسبوغ آخر ويسقى سيرب وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل الفريزر حتى تتجمد وبعد أن تتجمد جيداً توضع على قاعدة كرتون ثم تخرج الفورمة من الكيكة وتقلس كزمة من الجناب ومن أعلى جيداً وتدخل إلى الثلاجة تفرد عجينة المستشيتوة الحمراء بوضع بعض كبون فلور أسفلها وأعلاها وتفرد على ارتفاع ٢ سم وتقطع جيداً من الكبون فلور ثم توضع فوق الكيكة وتمسكن جيداً من الجناب ومن أعلى وتمسح بفرشة مبللة ماء ثم تفرد عجينة المستشيتوة البيضاء وتقطع جزء مستطيل وتوضع على الجناب الأيمن للكيكة مثل الصورة وتزين وتقدم.

ملحوظة:

الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد اسبوغ والكريمة أوبير وعجينة المستشيتوة.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاه شارلوت على شكل قلب

المقادير:

٣ دستة اسبوغ شيكولاه على شكل قلب+ ١ شرائح البسكوت فنجر+ ١٥٠ جرام سكر+ البشفاروا = ١ لتر لبن+ ٨ صفار بيض+ ٢٠٠ جرام سكر+ ٥ جرام فانيليا+ ٤٠ جرام جيلاتين+ ١٠٠ جرام ماء دافئ+ ٢٠٠ جرام شيكولاه دارك مسلحة+ ١ كيلو فريش كريم مخفوق+ ٢٠٠ جرام شيكولاه مبروز

الطريقة:

(١) نحضر قالبة استانلس ثم نلف من أسفل بلاستيك فيلم ثم يوضع شرائح البسكوت فنجر شيت على جانبي القالبة ثم يوضع أسفل القالبة ١ دستة اسبوغ شيكولاه ثم نقوم بتحضير البشفاروا.

(٢) البشفاروا: يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط الأصفر بيض + السكر + الفانيليا + جزء من اللبن جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى اللبن المغلي مع الخلط السريع على النار لمدة ٥ دقائق حتى يتسوى جيداً ثم نصفي الخليط جيداً ونترك حتى يبرد وبعد أن يبرد جيداً نقوم بتسبيح الجيلاتين في الماء الدافئ جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق البارد وبعد ذلك يقسم الخليط إلى جزئين يضاف ١/١ الكريمة المخفوقة إلى الجزء الأول وتخلط جيداً ثم يضاف الشيكولاه المسلحة إلى الجزء الآخر وتخلط جيداً ثم يضاف ١/١ الكريمة المخفوقة وتخلط معاً جيداً سوف نحصل في النهاية على بشفاروا فانيليا وبشفاروا شيكولاه.

(٣) نحضر القالبة الموجود بها البسكوت فنجر اسبوغ شيكولاه ونقوم بوضع ١ طبقة بشفاروا فانيليا ثم ١ دستة اسبوغ ويسقى سيرب ثم ١ دستة بشفاروا شيكولاه ثم دستة اسبوغ ثم ديسك بشفاروا فانيليا وتدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة حتى تجمد جيداً وبعد أن تجمد جيداً يسبح شيكولاه مبروز ويحسب فوقه وتزين مثل الصورة.

ملحوظة:

ـــ الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد اسبونش شيكولاه.

ـــ الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد شيكولاه مبروز.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شيكولاه جيلاسيه على شكل قلب

المقادير:

٣ دستة اسبوغ شيكولاه على شكل قلب+ ١٥٠ جرام سيرب+ ١ لتر لبن ٨ عدد أصفر بيض ٢٠٠ جرام سكر ٥ جرام فانيليا ٤٠ جرام جيلاتينه ١٠٠ جرام ماء دافئ ٣٠٠ جرام شيكولاه دارك+ ١ كيلو فريش كريم مخفوق+ ٢٠٠ جرام شيكولاه مبروار

الطريقة:

(١) البفاروا: يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط الأصفر بيض + السكر + الفانيليا + جزء من اللبن جيداً ثم يضاف إلى اللبن مع الخفق السريع لمدة ٥ دقائق على النار حتى يسوى جيداً ثم يصفى ويترك حتى يبرد ثم يتم إذابة الجلاتين فى الماء الدافئ جيداً ثم تصفى وتضاف إلى الخليط السابق وتخلط معاً يضاف الشيكولاه المذابة الساخنة إلى الخليط السابق ثم تقلب جيداً يضاف الفريش كريم المخفوق إلى الخليط ويخلط معاً جيداً ويترك حتى يستعمل.

(٢) نقوم باحضار فورمة استانلس على شكل قلب وتلف من أسفل بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دستة اسبوغ شيكولاه ثم يصفى سيرب ثم يوضع ١ دستة بفاروا شيكولاه وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل إلى الفريزر حتى تجمد جيداً لمدة ٥ ساعة وبعد أن تجمد تخرج الفورمة من الكبكة وتغلس كريمة شيكولاه من الجناب ومن أعلى جيداً ثم توضع مرة أخرى فى الفريزر، وتقوم بإذابة المرار فقط ولا يسخن ثم يصب فوق الكبكة بعد خروجه من الفريزر وتوضع على جريل سلك حتى تصفى جيداً ثم تزين مثل الصورة.

ملحوظة:

ـــ الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد الاسبوغ

ـــ الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة الشيكولاه مرار والماكرون الأحمر.

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

شارلوت كيك على شكل قلب

المقادير:

٢ فرخ سبيسرول فانيليا
٢٠٠ جرام حشو راسبيري + ٢ دست اسبوغ على شكل قلب
١ لتر لبن + ٢٠٠ جرام سكر + ٨ أصفر بيض + ٤ جرام فانيليا + ٤٠ جرام جيلاتين + ١٠٠ جرام ماء دافئ + ١ ك فريش كريم مخفوق

الطريقة:

(١) يفرد السبيسرول على ورق زبدة وينظف جيداً ثم يفرد عليه حشو الراسبيري جيداً بارتفاع ١/٢ سم ثم يلف من الجناب حتى يصير على شكل اسطوانة ويلف بورق الزبدة ليضغط عليه جيداً عند اللف حتى يتماسك معاً ثم يغلق ورق الزبدة من الجناب ويوضع داخل الفريزر حتى تتجمد جيداً وبعد ذلك تقطع إلى اسلیس رفيع متساوي ثم تحضر قوالب استانلس على شكل قلب وتلف أسفلها بلاستيك فيلم ثم يرص على الجناب واصفل القوالب إلى سبيسرول التقطيع إلى اسلیس وتملأ القوالب جيداً من القاع والجناب جيداً ثم تدخل إلى الثلاجة حتى تستعمل.

(٢) يوضع اللبن على النار حتى الغليان جيداً ثم يخلط الأصفر بيض + السكر + الفانيليا + جزء من اللبن جيداً ثم تضاف إلى اللبن على النار وتخلط جيداً معاً لمدة ٥ دقائق حتى يسوى جيداً ثم يلف ويترك حتى يبرد وبعد أن يبرد يتم إذابة الجيلاتين في الماء الدافئ جيداً ثم يصفى ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط معاً جيداً ثم يضاف الفريش كريم ويخلط معاً جيداً.

(٣) تحضر القوالب المرصوص بها السبيسرول الدائري وتوضع بعض من البشاوار في قوالب ثم تضع ١ دست اسبوغ فانيليا وبه سبيرتو ثم يوضع بشاوار آخر ثم اسبوغ به سبيرتو وبعد ذلك تدخل إلى الفريزر لمدة ٥ ساعات حتى تتجمد جيداً وبعد أن تجمد جيداً تخرج من الفريزر وتقلب فوق كرتونة كيك وبخروج القوالب منها تلمع بجيلي ساخن أحمر ثم لزين.

ملحوظة:

ـــ الرجاء عند عمل ديكور للكيكة تقلب الكيكة على كرتونة حتى يكون القاعدة هي وش الكيكة.

ـــ الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد السبيسرول فانيليا والاسبوغ فانيليا

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

بلاك فورست كيك على شكل قلب

المقادير:

(١) عدد ٣ دست اسبوغ شيكولاه

(٢) كريم: ١ لتر فريش+كريم + ٥٠ + جرام سكر بودرة

(٣) الحشو: ٢٥٠ جرام كرز أحمر + ٢٥٠ جرام ماء + ٥٠ جرام سكر + ٢ جرام لون أحمر + ٣٠ جرام كورن فلور + ٥٠ جرام ماء

(٤) شيكولاه مبشورة دارك + ٢٥٠ شيكولاه بيضاء مذابة في حمام مائي وبارد + ٢٥٠ جرام شيكولاه دارك مذابة باردة

الطريقة:

(١) كريم: يخفق الكريم + السكر بودرة في الكسر لمدة ٥ دقائق.

(٢) الحشو: يوضع الماء + السكر + اللون الأحمر على النار في كسرولا حتى الغليان ثم يتم إذابة الكورن فلور في الماء ويضاف تدريجياً إلى الخليط السابق حتى يتماسك جيداً ثم يضاف الكرز المقطع ويخلط معاً ثم يترك حتى يبرد ويستعمل.

(٣) شيكولاه ورد أبيض دارك: يفرد الشيكولاه البارد على الرخامة بالسبتيول بارتفاع ١/١ سم وتترك لمدة ٢ دقيقة حتى تتجمد بعض الشيء ثم يوضع مقطع استانلس وتبدأ بعملية عمل الورد بحسب المقاطع من أسفل الشيكولاه حتى تشكل الورد مثل الصورة ثم يرص على ورق زبدة ويوضع في مكان بارد لحين الاستعمال.

طريقة تركيب الكيك:

(١) تحضر ١ فورمة على شكل قلب ويوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دست اسبوغ شيكولاه ثم يصفى صوص فورست ثم يوضع بعض من حشو الكرز المطبوخ ثم يفرد عليه بعض الكريم فريش بارتفاع ١/١ سم ثم يوضع ١ دست اسبوغ شيكولاه وتكرر عملية الحشو حتى تملأ الفورمة جيداً وتدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة حتى تتجمد جيداً ثم تخرج الفورمة من الكيكة وتوضع داخل الثلاجة.

(٢) يوضع على جانبي الكيكة بلاستيك مغلف عليه شيكولاه مذابة حمراء وبيضاء وتلف على جانبي الكيكة وتترك حتى تبرد وتتماسك جيداً ثم يوضع ١/١ الكيكة ورد شيكولاه أبيض وانصف الآخر ورد شيكولاه دارك وتزين مثل الصورة وتقدم

Ak12Serry

Ak12Serry@yahoo.com

فراولة كيك على شكل قلب

المقادير:

٣ دستة اسبوغ فانيليا على شكل قلب
١٥٠ جرام سيرب فليفر فورست+ ٥٠٠ جرام شوبست كريم
٢٥ جرام جيلاتين
٥٠ جرام ماء
٥٠٠ جرام فراولة قطع
٢٠٠ جرام بلاك بيري
١,٥ كيلو فراولة أنصاف+ ٢٠٠ جرام جيلي ساخن أحمر

الطريقة:

(١) ينقع إذابة الجيلاتينة في الماء البارد ثم تصفى وتضاف إلى الشوبست كريم وتخلط جيداً.

(٢) يضاف الفيلفر فورست ويخلط جيداً.

(٣) تحضر فورمة استانلس على شكل قلب ويلف أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دستة اسبوغ فانيليا ثم يوزع عليه السيرب ثم يوزع عليه الشوبست كريم ثم يوضع قطع الفراولة + بلاك بيري ثم يوضع ١ دستة اسبوغ فانيليا وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة وبعد أن تتجمد جيداً تخرج من الفريزر ثم تخرج من الفورمة ثم تغلس بكريم جيداً من الجناب ومن أعلى ثم نقوم برص أنصاف الفراولة من الجناب ومن أعلى حتى تغلس الكيكة بالفراولة ثم توزع البلاك بيري بين قطع الفراولة ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك نقوم بتسييح الجيلي الأحمر جيداً على النار ثم تخرج الكيكة من الثلاجة ونقوم بتلميعها بالجيلي الساخن وتزين مثل الصورة.

ملحوظة:

— الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد الاسبوغ الفانيليا.

— الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة الشوبيست كريم.

Ak12Serry

فراولة كيك شيكولاته بلاستيك احمر

Ak12serry@yahoo.com

المقادير:

٣ ديسك اسبوغ فانيليا على شكل قلب + ١٥٠ جرام سيروب فورمست + ٤٠٠ جرام شوبست كريم ٢٥ جرام جيلاتين + ٤٠٠ جرام عسل + ٥٠٠ جرام فراولة + ٢٠٠ جرام بلاك بيري + ١ كيلو فراولة أنصاف + ٢٠٠ جرام جيلي سماش أحمر ٢٠٠ جرام شيكولاه بلاستيك حمراء

الطريقة:

(١) ينقع إناية الجيلاتينه في الماء البارد ثم تصفى وتضاف إلى الشوبست كريم وتخفق جيداً

(٢) تحضر فورمة استانلس على شكل قلب وينفخ أسفلها بالاستيك فيلم ثم يوضع ١ ديسك اسبوغ فانيليا ثم يوزع عليه السيروب ثم يوزع عليه الشوبست كريم ثم يوضع قطع الفراولة + بلاك بيري ثم يوضع ١ ديسك اسبوغ فانيليا وتكرر هذه العملية حتى امتلاء الفورمة جيداً ثم تدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة وبعد أن تتجمد جيداً تخرج من الفريزر ثم تخرج من الفورمة ثم تغمس بكريم جيداً من الجنب ومن أعلى ثم نقوم برص أنصاف الفراولة من الجنب ومن أعلى حتى تغمس الكيكة بالفراولة ثم توزع البلاك بيري بين قطع الفراولة ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك نقوم بتسييح الجيلي الأحمر جيداً على النار ثم تخرج الكيكة من الثلاجة

(٣) ونقوم بعد ذلك بفرد الشيكولاه البلاستيك على الكيكة الفرد بارتفاع ١ سم ثم نقوم بقص على ارتفاع الكيكة ثم نلصقها على جانبي الكيكة جيداً ثم نقوم بتجريح الفرد من أعلى بأصابع اليد حتى تصير مثل الورد ثم يرص الفراولة بالداخل ثم يوضع البلاك بيري ثم يسيح الجيلي الأحمر ويلمع جيداً ويزين مثل الصورة ويقدم

ملحوظة:

الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد الاسبوغ الفانيليا + الشوبست كريم + الشيكولاه البلاستيك

Ak12Serry